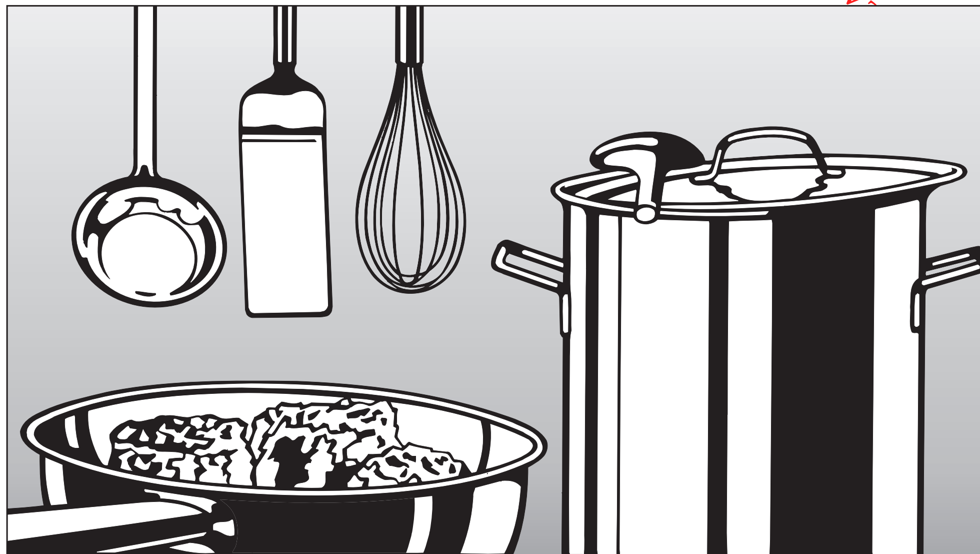
Miele

Gebruiks- en montageaanwijzing



Keramische inductiekookvlakken
KM 6357 / KM 6358
KM 6379
KM 6386 / KM 6387

nl - BE

Lees **absoluut** de gebruiks-
en montageaanwijzing voor u het
toestel plaatst, installeert en in gebruik neemt.
Dat is veiliger voor uzelf en
u voorkomt schade aan het toestel.

M.-Nr. 09 454 730

Inhoud

Inhoud

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

Dit kookvlak voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Door ondeskundig gebruik kunnen gebruikers echter letsel oplopen en kan er schade optreden aan het toestel.

Lees deze gebruiks- en montageaanwijzing daarom eerst aandachtig door voordat u het toestel in gebruik neemt.
U vindt er belangrijke opmerkingen omtrent inbouw, veiligheid, gebruik en onderhoud. Dat is veiliger voor uzelf en u voorkomt schade aan het toestel.

Miele is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is doordat deze veiligheidsrichtlijnen niet in acht werden genomen.

Bewaar de gebruiks- en montageaanwijzing en geef ze door aan wie het toestel eventueel na u gebruikt.

Juist gebruik

▶ Dit kookvlak is bedoeld voor gebruik in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen.

▶ Dit kookvlak is niet bestemd voor gebruik buiten.

▶ Gebruik het kookvlak uitsluitend in huishoudelijke context voor het bereiden en warmhouden van gerechten.
Gebruik voor andere doeleinden is niet toegelaten.

▶ Personen die door hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke mogelijkheden of hun onervarenheid of gebrek aan kennis niet in staat zijn dit kookvlak veilig te bedienen, moeten bij de bediening in het oog worden gehouden.
Deze personen mogen het toestel zonder toezicht bedienen, maar alleen wanneer hun de bediening van het toestel zo uitgelegd is dat ze het veilig kunnen bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen en begrijpen.

Kinderen in het huishouden

▶ Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het kookvlak worden gehouden, tenzij ze constant in het oog worden gehouden.

▶ Kinderen vanaf acht jaar mogen het kookvlak zonder toezicht bedienen, maar alleen wanneer hun de bediening van het toestel zo uitgelegd is dat ze het veilig kunnen bedienen. Ze moeten de eventuele risico's van een foutieve bediening kunnen beseffen en begrijpen.

▶ Kinderen mogen het kookvlak niet zonder toezicht reinigen.

▶ Hou kinderen die in de buurt van het kookvlak komen in het oog. Laat kinderen nooit met het toestel spelen.

▶ Het kookvlak wordt heet wanneer het in gebruik is en dat blijft het ook nog enige tijd na het uitschakelen. Hou kinderen van het toestel weg totdat het is afgekoeld en er geen gevaar meer bestaat dat ze er zich aan verbranden.

▶ Gevaar voor verstikking!
Spelende kinderen kunnen zich wikkelen in verpakkingsmateriaal (bijv. folies) of het over hun hoofd trekken en daardoor verstikken. Hou kinderen uit de buurt van verpakkingsmateriaal.

▶ Gevaar voor verbranding!
Bewaar geen voorwerpen die voor kinderen interessant zijn, boven of achter het kookvlak. Anders worden kinderen ertoe verleid op het toestel te klauteren.

▶ Gevaar voor verbranding!
Draai de handvaten van de kookpotten en pannen over het werkblad. Zo voorkomt u dat kinderen zich verbranden door kookpotten en pannen van het kookvlak te trekken.

▶ Maak gebruik van de inschakelblokkering om te vermijden dat kinderen het kookvlak per ongeluk inschakelen. Wanneer u het kookvlak gebruikt, schakelt u de vergrendeling in om te vermijden dat kinderen de (ingestelde) instellingen wijzigen.

Technische veiligheid

▶ Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan. Installatie-, onderhouds- of herstellingswerken mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd die door Miele erkend zijn.

▶ Een beschadigd kookvlak kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer of het toestel zichtbaar beschadigd is. Een beschadigd toestel mag u nooit in gebruik nemen.

▶ De elektrische veiligheid van het kookvlak is alleen gewaarborgd als het wordt aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd aardsysteem. Het is heel belangrijk dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan.
Laat de elektrische installatie in uw woning bij twijfel door een elektricien controleren.

▶ De aansluitgegevens (frequentie en spanning) op het typeplaatje van het kookvlak moeten absoluut overeenstemmen met deze van het elektriciteitsnet. Zo voorkomt u schade aan uw toestel.
Vergelijk deze gegevens voordat u het toestel aansluit.
Vraag bij twijfel inlichtingen aan een elektricien.

▶ Stopcontactenblokken of verlengkabels bieden niet voldoende veiligheidsgaranties (gevaar voor brand). Gebruik deze niet om het kookvlak aan te sluiten op het elektriciteitsnet.

▶ Gebruik het kookvlak enkel in ingebouwde toestand. Enkel dan is een veilige werking gewaarborgd.

▶ Dit kookvlak mag niet op niet-vaste plaatsen (bijv. op een schip) worden gebruikt.

Opmerkingen omtrent uw veiligheid

▶ Wanneer u aansluitingen onder spanning aanraakt of de elektrische en mechanische constructie wijzigt, kan dat voor u gevaar opleveren. Het kan ook tot storingen in de werking van het kookvlak leiden.
Open nooit de behuizing van het toestel.

▶ Het recht op garantie vervalt wanneer het kookvlak door een klantendienst wordt hersteld die niet door Miele is erkend.

▶ Enkel met originele Miele-wisselstukken bent u zeker dat ze ten volle voldoen aan de eisen qua veiligheid. Defecte onderdelen mogen enkel worden vervangen door originele Miele-wisselstukken.

▶ Het kookvlak is niet bestemd voor gebruik met een externe schakelklok (timer) of een systeem voor besturing op afstand.

▶ Het kookvlak moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen. Om een beschadigde aansluitkabel te vervangen, moet een speciale aansluitkabel worden geïnstalleerd door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen. Zie rubriek "Elektrische aansluiting".

▶ Tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken moet het kookvlak van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn.
Ga daartoe als volgt te werk:

– Schakel de zekeringen in uw zekeringkast uit of
– draai de schroefzekeringen in uw zekeringkast helemaal uit of
– trek de stekker van het toestel (als de aansluitkabel uitgerust is met een stekker) uit het stopcontact.
  Trek daarbij niet aan de aansluitkabel, wel aan de stekker.

▶ Als het kookvlak is uitgerust met een communicatiemodule, moeten zowel het kookvlak als de communicatiemodule van het elektriciteitsnet losgekoppeld zijn tijdens installatie-, onderhouds- en herstellingswerken.

▶ Gevaar voor elektrische schokken!
Als het kookvlak defect is of als de glaskeramiekplaat barsten of spleten vertoont, mag u het kookvlak niet in gebruik nemen en dient u het toestel direct uit te schakelen. Ontkoppel het toestel in dat geval van het elektriciteitsnet.

Veilig gebruik

▶ Olie en vet kunnen door oververhitting ontvlammen. Laat het kookvlak nooit zonder toezicht achter als u olie of vet gebruikt.
Brand door olie of vet mag u nooit met water blussen. Schakel het toestel uit en verstik de vlammen voorzichtig met een deksel of een blusdeken.

▶ Vlammen kunnen de vetfilters van een dampkap in brand doen vliegen. Flambeer nooit gerechten onder een dampkap.

▶ Wanneer spuitbussen, licht ontvlambare vloeistoffen of andere brandbare voorwerpen worden verwarmd, kunnen deze in brand vliegen. Bewaar daarom nooit licht ontvlambare voorwerpen in laden vlak onder het kookvlak. Is die lade met een bestekinzet uitgerust, dan dient die vervaardigd te zijn van materiaal dat tegen hitte bestand is.

▶ Verwarm kookgerei nooit zonder inhoud.

▶ In afgesloten conservenblikken ontstaat bij het inmaken en verwarmen overdruk, waardoor deze kunnen ontploffen.
Gebruik het kookvlak nooit voor het inmaken en verwarmen van conservenblikken.

▶ Wanneer het kookvlak wordt afgedekt, bestaat het risico dat het materiaal van de afdekking in brand vliegt, springt of smelt als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van een bereiding.
Dek het kookvlak nooit af, bijv. met een afdekplaat, doek of folie.

▶ Wanneer u een elektrisch toestel (bijv. een handmixer) gebruikt in de buurt van het kookvlak, zorgt u ervoor dat de aansluitkabel niet met het hete kookvlak in contact komt. De isolatie van de aansluitkabel kan beschadigd raken.

▶ Als het kookvlak is ingebouwd achter een meubeldeur, mag het alleen worden gebruikt wanneer de meubeldeur geopend is.
Sluit de meubeldeur pas wanneer de aanduidingen van resterende warmte niet meer worden weergegeven.

▶ Het kookvlak wordt heet wanneer het in gebruik is en dat blijft het ook nog enige tijd na het uitschakelen. Pas zodra de aanduidingen van resterende warmte niet meer worden weergegeven, is het gevaar om u te verbranden geweken.

▶ U kunt zich verbranden aan het hete kookvlak. Bescherm uw handen telkens als u met het hete toestel omgaat door gebruik te maken van ovenwanten of pannenlappen. Gebruik alleen droge ovenwanten of pannenlappen. Met nat of vochtig textiel wordt de warmte sterker overgedragen. Dat kan brandwonden door stoom veroorzaken.

▶ Als het kookvlak ingeschakeld is, als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van een kookproces, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op het kookvlak liggen verhitten.
Andere materialen kunnen smelten of ontvlammen.
Natte deksels van kookgerei kunnen zich vastzuigen.
Gebruik het kookvlak niet om er voorwerpen op neer te leggen.
Vergeet niet de kookzones na gebruik uit te schakelen!

▶ Als er suiker, eten met suiker, kunststof of aluminiumfolie op het hete kookvlak terechtkomt, beschadigen deze de glaskeramiekplaat wanneer ze afkoelen. Schakel het toestel direct uit en krab deze stoffen direct weg met een glaskrabber. Trek eerst ovenwanten aan.
Reinig de kookzones met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek zodra ze afgekoeld zijn.

▶ Door het verwarmen van leeg kookgerei kan de glaskeramiekplaat beschadigd raken. Laat het kookvlak niet zonder toezicht achter terwijl het in werking is!

▶ Als u kookpotten en pannen met een ruwe bodem gebruikt, kunnen er krassen op de glaskeramiekplaat optreden. Gebruik alleen kookpotten en pannen met een effen bodem.

▶ Zout, suiker of zandkorreltjes, bijv. van tijdens het schoonmaken van groenten, kunnen krassen veroorzaken wanneer ze onder de bodem van kookgerei terechtkomen. Zorg ervoor dat de glaskeramiekplaat en de bodem van kookgerei schoon zijn voordat u kookgerei op het kookvlak plaatst.

▶ Vallende onderwerpen (zelfs lichte voorwerpen zoals zoutvaatjes) kunnen in een minder gunstig geval barsten of spleten veroorzaken. Vermijd dat er voorwerpen op de glaskeramiekplaat vallen.

▶ Hete voorwerpen op de sensortoetsen en aanduidingen (displays) kunnen de elektronische besturing eronder beschadigen. Plaats nooit hete kookpotten of pannen op de sensortoetsen en aanduidingen (displays).

▶ Doordat inductiekookzones heel snel heet worden, kan de temperatuur ter hoogte van de bodem van het kookgerei in een mum van tijd de zelfontbrandingstemperatuur van oliën of vetten bereiken. Laat het kookvlak niet zonder toezicht achter terwijl het in werking is!

▶ Verwarm vetten en oliën gedurende maximaal 1 minuut en gebruik daartoe nooit de booster.

▶ Alleen voor personen met een pacemaker:
In de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookvlak ontstaat een elektromagnetisch veld. Het is echter onwaarschijnlijk dat de werking van uw pacemaker hierdoor wordt beïnvloed.
Bij twijfel vraagt u de fabrikant van uw pacemaker of uw arts om raad.

▶ Het elektromagnetische veld van het ingeschakelde kookvlak kan de werking van magnetiseerbare voorwerpen beïnvloeden.
Er mogen zich geen kredietkaarten, opslagmedia, zakrekenmachines enz. in de onmiddellijke omgeving van het ingeschakelde kookvlak bevinden.

▶ Metalen voorwerpen die in een lade onder het kookvlak worden bewaard, kunnen heet worden wanneer het toestel lang en intensief wordt gebruikt. Bewaar geen metalen voorwerpen in een lade vlak onder het kookvlak.

▶ Uw kookvlak is uitgerust met een koelventilator. Wanneer er zich een lade bevindt onder het ingebouwde toestel, moet u ervoor zorgen dat er voldoende afstand is tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het toestel om zo een optimale toevoer van koellucht voor het kookvlak te verzekeren.
Bewaar geen scherpe of kleine voorwerpen of papier in de lade. Die kunnen via de ventilatiespleten in de behuizing terechtkomen of erin worden gezogen. Op die manier kan de ventilator of de koeling beschadigd raken of kan de werking ervan negatief worden beïnvloed.

▶ Gebruik nooit twee stuks kookgerei tegelijk op één kookzone, één braadzone of één PowerFlex-kookgebied.

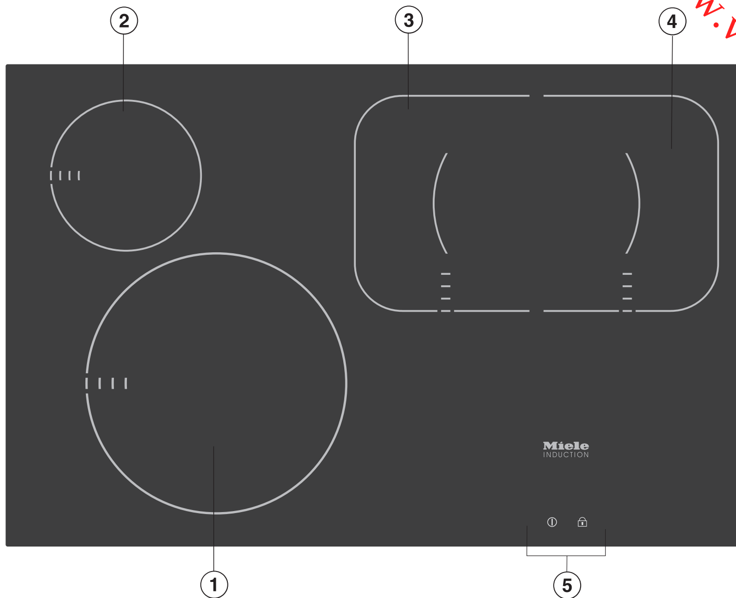
Reiniging en onderhoud

▶ De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor het reinigen van het kookvlak nooit een stoomreiniger.

▶ Als het kookvlak boven een oven of fornuis met pyrolysereiniging ingebouwd is, mag het tijdens de pyrolysereiniging niet worden gebruikt. De beveiliging tegen oververhitting van het kookvlak zou in werking kunnen treden (zie desbetreffende rubriek).

Modellen

KM 6357 / KM 6358



① Kookzone met TwinBooster

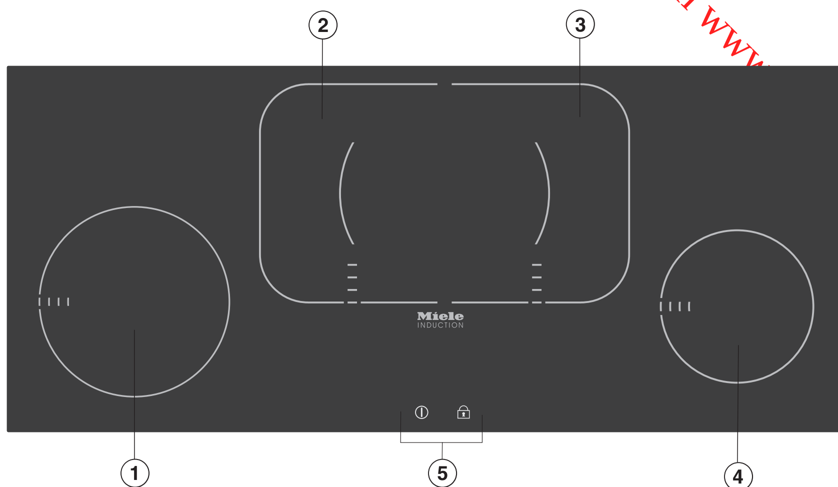
② Kookzone met booster

③④ PowerFlex-kookzones met TwinBooster
③ + ④ combineerbaar tot PowerFlex-kookgebied

⑤ Bedieningsveld

Beschrijving van het toestel

KM 6379

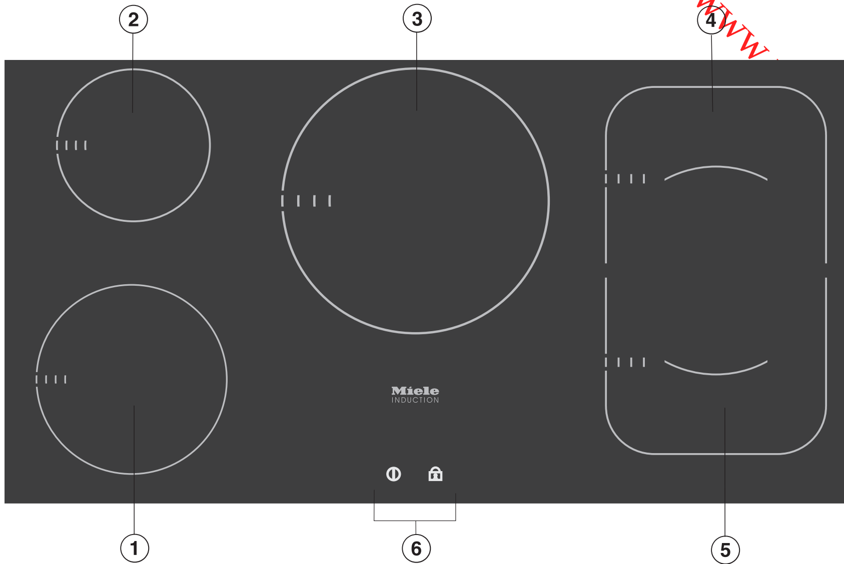


①④ Kookzones met booster

②③ PowerFlex-kookzones met TwinBooster
② + ③ combineerbaar tot PowerFlex-kookgebied

⑤ Bedieningsveld

KM 6386 / KM 6387



①② Kookzones met booster

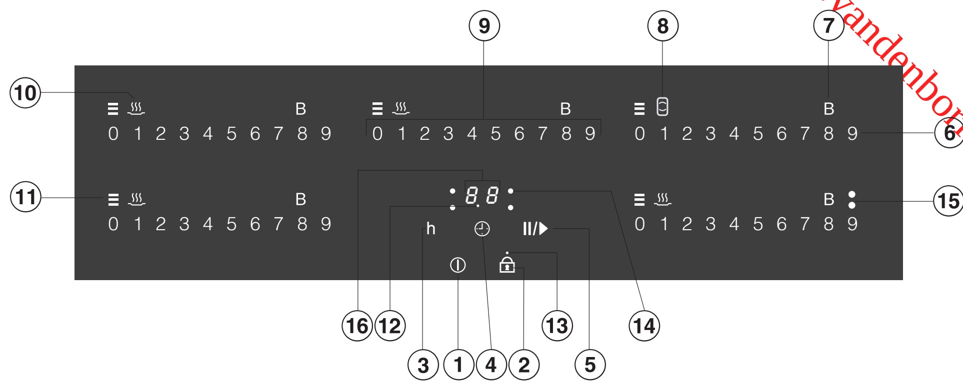
③ Kookzone met TwinBooster

④⑤ PowerFlex-kookzones met TwinBooster
④ + ⑤ combineerbaar tot PowerFlex-kookgebied

⑥ Bedieningsveld

Bedieningsveld

(voorbeeld)



Sensortoetsen

① Aan/uit

② Vergrendeling

③ Uren

④ - Timer selecteren
- Van timerfunctie veranderen
- Een uitschakeltijd selecteren (zie rubriek "Kookzone automatisch uitschakelen")

⑤ Stop and Go

⑥ Vermogensstand instellen

⑦ Booster / TwinBooster

⑧ - PowerFlex-kookgebied inschakelen

⑨ - Tijd instellen
- Vermogensstand instellen voor de kookzone achteraan in het midden, indien aanwezig

⑩ Warmhouden

Controlelampjes

⑪ Aanduiding van resterende warmte

⑫ Controlelampje dat halve uren aangeeft wanneer u een kookwekkertijd van meer dan 99 minuten instelt

⑬ Vergrendeling

⑭ Controlelampje voor toewijzing van de kookzone, bijv. kookzone achteraan rechts

⑮ TwinBooster
- Stand 1
- Stand 2

⑯ **Timerdisplay**
00 tot 99 = Tijd in minuten
0.h tot 9h = Tijd in uren

Kookzonegegevens

Kookzone	KM 6357 / KM 6358		
	Minimale tot maximale ∅ in cm*	Vermogen in watt bij 230 V**	
⊡	18 - 28	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2600 3000 3700
⊡	10 - 16	Normaal Booster	1400 2200
⊡	15 - 23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3700
⊡	15 - 23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3700
⊡ + ⊡	15 x 15 / 23 x 39	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	3400 4800 7400
		Totaal:	7400

Kookzone	KM 6379		
	Minimale tot maximale ∅ in cm*	Vermogen in watt bij 230 V**	
	14 - 20	Normaal Booster	1850 3000
	15 - 23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3700
	15 - 23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3700
	10 - 16	Normaal Booster	1400 2200
+	15 x 15 / 23 x 39	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	3400 4800 7400
		Totaal:	7400

* Binnen het opgegeven bereik kan kookgerei met elke bodemdiameter worden gebruikt.

** Het opgegeven vermogen kan variëren en is afhankelijk van de grootte en het materiaal van het gebruikte kookgerei.

Kookzone	KM 6386 / KM 6387		
	Minimale tot maximale ∅ in cm*	Vermogen in watt bij 230 V**	
	14 - 20	Normaal Booster	1850 3000
	10 - 16	Normaal Booster	1400 2200
	18 - 28	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2600 3000 3700
	15 - 23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3700
	15 - 23	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	2100 3000 3700
+	15 x 15 / 23 x 39	Normaal TwinBooster, stand 1 TwinBooster, stand 2	3400 4800 7400
		Totaal:	11100

* Binnen het opgegeven bereik kan kookgerei met elke bodemdiameter worden gebruikt.

** Het opgegeven vermogen kan variëren en is afhankelijk van de grootte en het materiaal van het gebruikte kookgerei.

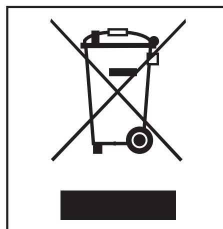
Recycleerbare verpakking

De verpakking behoedt het kookvlak voor transportschade. Er werd voor milieuvriendelijk en recycleerbaar verpakkingsmateriaal gekozen.

Het recycleren van het verpakkingsmateriaal vermindert de afvalproductie en het gebruik van grondstoffen. Uw handelaar neemt de verpakking terug.

Wat met een afgedankt toestel?

Oude elektrische en elektronische toestellen bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die voor het functioneren en de veiligheid van het toestel nodig waren. Als deze stoffen bij het restafval terechtkomen of verkeerd worden behandeld, kunnen ze schade berokkenen aan de menselijke gezondheid en het milieu. Geef uw oude toestel dus niet mee met het gewone huisvuil.



Breng het toestel liever naar het dichtstbijzijnde gemeentelijk containerpark. Vraag meer informatie aan uw Miele-handelaar.

Zorg er ook voor dat het toestel kindveilig wordt bewaard voor u het wegbrengt.

Vóór het eerste gebruik

Kleef het typeplaatje dat bij de documentatie bijgevoegd is op de daarvoor bestemde plaats in de rubriek over het typeplaatje.

Eerste reiniging

- Verwijder eventuele beschermfolies en stickers.
- Vóór het eerste gebruik gaat u met een vochtige doek over het toestel. Vervolgens wrijft u het droog.

Toestel in gebruik nemen

Enkel bij kookvlakken met facetrand (geslepen glazen rand):
De eerste dagen na de inbouw kan er een kleine spleet zichtbaar zijn tussen het kookvlak en het werkblad. Door het gebruik wordt die kleiner. Ondanks deze spleet blijft de elektrische veiligheid steeds gewaarborgd.

De metalen delen van het toestel zijn voorzien van een speciaal beschermlaagje. Wanneer het toestel voor het eerst wordt gebruikt, komt er een geur vrij en ontstaat er eventueel damp. Ook door de verwarming van de inductiespoelen komt er in de eerste gebruiksuren een geur vrij. Bij het volgende gebruik is de geur al wat minder merkbaar. Uiteindelijk verdwijnt ze helemaal.

De geur en damp die eventueel ontstaan, wijzen niet op een verkeerde aansluiting noch op een defect aan het toestel. Ze zijn niet schadelijk voor de gezondheid.

Hou er rekening mee dat de opwarmtijd bij inductiekookvlakken erg veel korter is dan bij traditionele kookvlakken.

Hoe werkt het?

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Als u een kookzone inschakelt, genereert deze spoel een magneetveld waardoor de bodem van het kookgerei heet wordt. De kookzone zelf wordt alleen onrechtstreeks verwarmd door de stralingswarmte van het kookgerei.

De inductie werkt alleen bij kookgerei met een magnetische bodem (zie rubriek "Kookgerei"). Het kookvlak houdt automatisch rekening met de grootte van het geplaatste kookgerei.

De cijfers 1 tot 9 knipperen in de desbetreffende cijferreeks wanneer

– de kookzone wordt ingeschakeld terwijl er geen kookgerei of ongeschikt kookgerei (kookgerei met een niet-magnetische bodem) op de kookzone staat.

– de bodemdiameter van het gebruikte kookgerei te klein is.

– het kookgerei van een ingeschakelde kookzone wordt weggenomen.

Als binnen de 3 minuten geschikt kookgerei op de kookzone wordt gezet, verdwijnt het symbool ⊻ en kunt u gewoon doorgaan.

Wordt er geen kookgerei of ongeschikt kookgerei op de kookzone gezet, dan wordt de kookzone na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.

Gevaar voor verbranding!
Als het toestel ingeschakeld is, als u het toestel per ongeluk inschakelt of als het nog warm is van een kookproces, bestaat het risico dat metalen voorwerpen die op het kookvlak liggen verhitten.
Gebruik het kookvlak niet om er metalen voorwerpen (bijv. bestek) op neer te leggen.
Vergeet niet de kookzone(s) na gebruik uit te schakelen met de desbetreffende sensortoets.

Geluiden

Bij gebruik van inductiekookzones kunnen in het kookgerei, afhankelijk van het materiaal en de uitvoering van de bodem, volgende geluiden ontstaan:

- Er kan een bromgeluid optreden op een hoge vermogensstand. Dat geluid neemt af of verdwijnt wanneer een lagere vermogensstand wordt ingesteld.
- Er kan een knetterend geluid optreden bij gebruik van kookgerei met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijv. een sandwichbodem).
- Er kan een fluitend geluid ontstaan als de met elkaar verbonden (gekoppelde) kookzones (zie rubriek "Booster") tegelijkertijd worden gebruikt en op de kookzones kookgerei staat met een bodem die uit verschillende materialen bestaat (bijv. een sandwichbodem).
- Er kan een klikgeluid optreden tijdens elektronische schakelprocessen, en dan vooral op lage vermogensstanden.
- Er kan een zoemend geluid optreden wanneer de koelventilator wordt ingeschakeld. Deze wordt ingeschakeld om de elektronische besturing te beschermen wanneer het kookvlak intensief wordt gebruikt. Ook nadat u het toestel hebt uitgeschakeld, kan de koelventilator nog even doordraaien.

Kookgerei

Kookgerei uit de volgende materialen is **geschikt**:

- roestvrij staal met magnetische bodem,
- geëmailleerd staal,
- gietijzer.

Kookgerei uit de volgende materialen is **niet geschikt**:

- roestvrij staal met niet-magnetische bodem,
- aluminium of koper,
- glas, keramiek of aardewerk.

Als u niet zeker bent of een kookpot of pan geschikt is voor inductie, kunt u dat controleren door een magneet tegen de bodem van het kookgerei te houden. Als de magneet zich vasthecht, is het kookgerei geschikt.

Hou ermee rekening dat de eigenschappen van de bodem van het kookgerei het bereidingsresultaat kunnen beïnvloeden.

Om optimaal gebruik te maken van een kookzone, moet u de grootte van het kookgerei zo kiezen dat het kookgerei tussen de binnenste en de buitenste markering van de kookzone past. Wanneer het kookgerei kleiner is dan de binnenste markering, reageert de kookzone alsof er geen kookgerei geplaatst is.

Hou ermee rekening dat bij pannen en kookpotten vaak de maximale of bovenste diameter wordt opgegeven. Wat telt, is echter de meestal kleinere diameter van de bodem.

Gevaar voor verbranding!
Als het kookgerei niet centraal op de kook- of braadzone staat, kunnen de handvaten in bepaalde omstandigheden erg heet worden.
Plaats het kookgerei centraal op de kook- of braadzone.

Tabel met vermogensstanden

In de fabriek zijn 9 vermogensstanden geprogrammeerd. Als u fijner afgestemde vermogensstanden wenst, kunt u het aantal standen uitbreiden (zie rubriek "Programmering").

	Vermogensstand	
	Fabrieksinstelling (9 vermogensstanden)	Aantal uitgebreid (17 vermogensstanden)
Boter smelten Gelatine oplossen	1 tot 2	1 tot 2+
Rijstpap of havermoutpap maken	2	2 tot 2+
Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen Rijst koken	3	3 tot 3+
Groenten in blokken ontdooien	3	2+ tot 3
Graan gaar koken	3	2+ tot 3+
Vloeibare of halfvaste gerechten opwarmen Omelet of spiegelei zonder korst bakken Fruit blancheren	4	4 tot 4+
Deegwaren gaar koken	4	4 tot 5+
Groente of vis stoven	5	5
Diepvriesproducten ontdooien en opwarmen	5	5 tot 5+
Grote hoeveelheden eten aan de kook brengen, bijv. eenpansgerechten Gebonden saus of roomsaus maken, bijv. witte-wijnsaus of sauce hollandaise	6	5+ tot 6
Spiegeleieren behoedzaam bakken (zonder dat het vet oververhit wordt)	6	5+ tot 6+
Vis, schnitzel en worst behoedzaam braden (zonder dat het vet oververhit wordt)	7	6+ tot 7+
Pannenkoeken of flensjes bakken	7	6+ tot 7
Stoofgerechten aanbraden/even laten braden	8	8 tot 8+
Grote hoeveelheden water aan de kook brengen Kookstart	9	9

De gegevens zijn richtwaarden.
Het vermogen van de inductiespoel varieert afhankelijk van de grootte en het materiaal van de bodem van het kookgerei. Daarom is het mogelijk dat u met uw kookgerei lichtjes andere vermogensstanden moet gebruiken. Probeer zelf uit wat de optimale instellingen zijn voor uw kookgerei.

Bedieningsprincipe

Het bedieningsveld van uw keramische kookvlak is voorzien van elektronische sensortoetsen. Die reageren op het contact met uw vingers.

Als het kookvlak is uitgeschakeld, zijn alleen de op het kookvlak gedrukte symbolen voor de aan-uitsensortoets van het kookvlak en de vergrendeling zichtbaar.

Als het kookvlak wordt ingeschakeld, lichten alle andere sensortoetsen op. In de cijferreeksen brandt "0" met lichtsterkte 2 en branden de cijfers 1 tot 9 met lichtsterkte 1.
Als een vermogensstand wordt ingesteld, branden de cijfers 0 tot en met het cijfer van de ingestelde vermogensstand met lichtsterkte 2.

Als de booster of warmhoudstand is ingesteld, brandt de desbetreffende sensortoets met lichtsterkte 2.

Door met een vinger de gewenste sensortoetsen aan te raken, bedient u het kookvlak. Bij elke reactie van de sensortoetsen hoort u een geluidssignaal.

Is het bedieningsveld vuil of liggen er voorwerpen op, dan reageren de sensortoetsen niet of activeert u onbedoeld functies. Ook is het mogelijk dat het kookvlak dan automatisch wordt uitgeschakeld (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").
Heet kookgerei op het bedieningsveld kan de elektronische besturing eronder beschadigen.
Hou het bedieningsveld schoon, leg er geen voorwerpen op en plaats er geen heet kookgerei op.

Laat het toestel niet zonder toezicht achter terwijl het in werking is!

Kookvlak inschakelen

- Raak de sensortoets ⓘ aan.

Alle sensortoetsen lichten op. Stelt u niets in, dan wordt het kookvlak om veiligheidsredenen na enkele seconden weer uitgeschakeld.

Kookzone activeren

Een kookzone is niet actief als alleen de "0" van de cijferreeks brandt.

- Raak de "0" aan om de kookzone te activeren.

Alle vermogensstanden lichten op.

Vermogensstand instellen

In de fabriek geprogrammeerde vermogensstanden

- Raak het desbetreffende cijfer aan in de cijferreeks van de desbetreffende kookzone.

Tussenstanden als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid
(zie rubriek "Tabel met vermogensstanden")

- Raak de ruimte tussen de cijfers aan.

Als u bijv. vermogensstand 7+ instelt, branden de cijfers 7 en 8 helderder dan de overige cijfers.

Vermogensstand wijzigen

- Raak het desbetreffende cijfer aan in de cijferreeks van de desbetreffende kookzone.

PowerFlex-kookgebied

U kunt de PowerFlex-kookzones aan elkaar koppelen om één PowerFlex-kookgebied te creëren. De instellingen voor het kookgebied worden met de PowerFlex-kookzone achteraan of links bediend. De andere cijferreeks gaat uit. Alleen het symbool ⌼ brandt.

Activeren/deactiveren

■ Raak de sensortoets ⌼ aan.

Kookstartautomaat

Als de kookstartautomaat geactiveerd is, wordt de desbetreffende kookzone automatisch een bepaalde tijd op het hoogste vermogen verwarmd. Daarna wordt teruggeschakeld naar de vermogensstand die u hebt ingesteld. Dit noemen we de voortkookstand. De kookstarttijd hangt af van de ingestelde voortkookstand (zie tabel).

Activeren

- Stel een voortkookstand in door het gewenste cijfer zo lang aan te raken totdat een geluidssignaal weerklinkt en de ingestelde voortkookstand begint te knipperen.

Gedurende de kookstarttijd (zie tabel) knippert de ingestelde voortkookstand.

Hebt u het **aantal vermogensstanden uitgebreid** (zie rubriek "Programmering") en een tussenstand ingesteld, dan knipperen de vermogensstanden voor en na de tussenstand.

Wanneer u gedurende de kookstarttijd de voortkookstand wijzigt, deactiveert u de kookstartautomaat.

Deactiveren

- Raak de ingestelde voortkookstand zo lang aan totdat de aanduiding continu brandt.

of

- Stel een andere vermogensstand in.

Voortkookstand*	Kookstarttijd (duur) in minuten en seconden (ca.)
1	0 : 15
1+	0 : 15
2	0 : 15
2+	0 : 15
3	0 : 25
3+	0 : 25
4	0 : 50
4+	0 : 50
5	2 : 00
5+	5 : 50
6	5 : 50
6+	2 : 50
7	2 : 50
7+	2 : 50
8	2 : 50
8+	2 : 50
9	-

* De voortkookstanden 1+ enz. zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid (zie rubriek "Programmering").

Booster

De kookzones hebben een booster of een TwinBooster (zie rubriek "Beschrijving van het toestel").

Met de booster kan een hoger vermogen worden geleverd om snel grote hoeveelheden te kunnen verwarmen (bijv. grote hoeveelheden water voor het koken van pasta). Dat hogere vermogen is maximaal 15 minuten actief.

U kunt de booster maximaal voor twee kookzones tegelijk gebruiken.

Als u de booster inschakelt wanneer

– er geen vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij voortijdig uitschakelen automatisch naar vermogensstand 9 teruggeschakeld.

– er wel een vermogensstand is ingesteld, wordt na afloop van de boostertijd of bij voortijdig uitschakelen automatisch naar de eerder ingestelde vermogensstand teruggeschakeld.

Neemt u tijdens de boostertijd het kookgerei weg, dan wordt de tijd onderbroken. De tijd loopt verder als u het kookgerei binnen de 3 minuten terugzet op de kookzone.

Er zijn telkens twee kookzones met elkaar verbonden (gekoppeld) om het vermogen voor de booster te kunnen leveren.

Gedurende de boostertijd wordt een deel van het vermogen onttrokken aan de verbonden (gekoppelde) kookzone . Dat heeft een van de volgende gevolgen:
- een kookstart wordt gedeactiveerd
- de vermogensstand wordt verlaagd
- de verbonden (gekoppelde) kookzone wordt uitgeschakeld.

Gedurende de boostertijd branden de sensortoets **B** en alle cijfers in de desbetreffende cijferreeks met lichtsterkte 2.

Booster inschakelen

- Raak "0" aan in de cijferreeks van de desbetreffende kookzone.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B** aan.
-

TwinBooster inschakelen

Stand 1

- Raak "0" aan in de cijferreeks van de desbetreffende kookzone.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B** aan.

Het controlelampje voor stand 1 • van de TwinBooster gaat aan.

Stand 2

- Raak "0" aan in de cijferreeks van de desbetreffende kookzone.
- Stel eventueel een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets **B** 2 keer aan.

Het controlelampje voor stand 2 : van de TwinBooster gaat aan.

Booster/TwinBooster uitschakelen

- Raak de sensortoets **B** als volgt aan:
  - 1 keer (booster)
  - zo vaak totdat de controlelampjes uitgaan (TwinBooster).

of

- Stel een andere vermogensstand in.

Warmhouden

Sommige kookzones zijn voorzien van een warmhoudstand.

De warmhoudstand dient om warme gerechten vlak na de bereiding warm te houden, níét om koud geworden gerechten opnieuw te verwarmen.

Wanneer u de warmhoudstand hebt ingesteld, blijft de kookzone maximaal 2 uur ingeschakeld.

Warmhoudstand in-/uitschakelen

■ Raak de sensortoets ♨ van de desbetreffende kookzone aan.

Tips

– Hou gerechten uitsluitend in het kookgerei (kookpot/pan) warm. Dek het kookgerei af met een deksel.

– Tijdens het warmhouden moeten de gerechten niet worden omgeroerd.

– Hou ermee rekening dat er voedingsstoffen verloren gaan tijdens het bereiden van voedingsmiddelen en dat dit proces wordt voortgezet tijdens het warmhouden. Hoe langer de voedingsmiddelen worden warmgehouden, hoe meer voedingsstoffen er verloren gaan. Hou de warmhoudtijd zo kort mogelijk.

Uitschakelen / aanduiding van resterende warmte

Kookzone uitschakelen

- Raak het cijfer "0" aan in de cijferreeks van de desbetreffende kookzone.

De cijfers 1 tot 9 van de cijferreeks gaan uit na enkele seconden. Is de kookzone nog heet, dan wordt via streepjes de resterende warmte weergegeven.

Kookvlak uitschakelen

- Raak de sensortoets ⓘ aan.

Nu zijn alle kookzones uitgeschakeld. Alle sensortoetsen gaan uit.

Aanduiding van resterende warmte

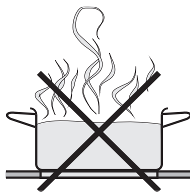
Als er nog kookzones warm zijn, gaan de cijfers 1 tot 9 van de cijferreeksen na enkele seconden uit. Voor de kookzones die nog heet zijn, wordt de resterende warmte via streepjes weergegeven.

De streepjes die de resterende warmte weergeven, verdwijnen één voor één naarmate de kookzones afkoelen. Samen met het laatste streepje dooft ook de "0".

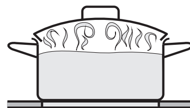
> Gevaar voor verbranding!
> Raak de kookzones niet aan zolang de streepjes voor de resterende warmte branden.

Tips om energie te besparen

– Kook bij voorkeur met een deksel op de kookpot of pan. Zo vermijdt u dat er nodeloos warmte ontsnapt.



Zonder deksel



Met deksel

– Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine kookpot. Voor het verwarmen van een kleine kookpot is minder energie nodig dan voor het verwarmen van een grotere, nauwelijks gevulde kookpot.

– Gebruik weinig water bij het bereiden.

– Stel na de kookstart of het aanbraden een lagere vermogensstand in.

– U kunt de bereidingstijd aanzienlijk verkorten door een snelkookpan/snelkookpot te gebruiken.

Als u de timer wilt gebruiken, moet het kookvlak ingeschakeld zijn.

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

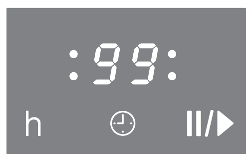
– als kookwekker

– voor het automatisch uitschakelen van een kookzone.

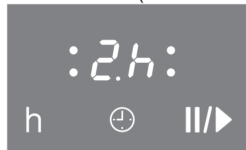
U kunt een tijd instellen tussen 1 minuut (*01*) en 9 uren (*9h*).

Een tijd tot 99 minuten wordt in minuten ingesteld en weergegeven.

Voorbeeld



Bij een tijd van meer dan 99 minuten moet eerst de sensortoets h worden aangeraakt. De tijd wordt in stappen van een halfuur ingesteld. De halve uren worden via een punt naast het cijfer weergegeven.
Voorbeeld (2 uur en 30 minuten):



Na afloop van de ingestelde tijd verschijnt *00* op het timerdisplay. Tegelijkertijd weerklinkt er enkele seconden lang een geluidssignaal.

Kookwekker

Instellen

Minuten

Voorbeeld: U wilt 15 minuten instellen.

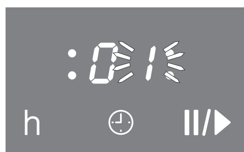
- Schakel het kookvlak in (als dat nog niet gebeurd is).
- Raak de sensortoets ⌚ aan.

De sensortoets ⌚ knippert. Op het timerdisplay verschijnt 00. De 0 rechts knippert.



Eerst wordt het linkercijfer van de tijd ingesteld, vervolgens het rechtercijfer.

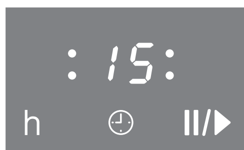
- Raak in de cijferreeks het cijfer aan dat u wilt instellen als linkercijfer (in dit voorbeeld 1).



Op het timerdisplay knippert nu rechts een 1.

- Raak in de cijferreeks het cijfer aan dat u wilt instellen als rechtercijfer (in dit voorbeeld 5).

De 1 verschuift naar links en rechts verschijnt 5.



Na enkele seconden stopt de sensortoets ⌚ met knipperen en begint het aftellen van de kookwekkertijd.

Uren

U kunt volle uren instellen door in de cijferreeks het desbetreffende cijfer aan te raken.
U kunt halve uren instellen door in de cijferreeks de ruimte tussen 2 cijfers aan te raken.
Voorbeeld: U wilt 2 uren en 30 minuten instellen.

- Schakel het kookvlak in (als dat nog niet gebeurd is).
- Raak de sensortoets ◷ aan.

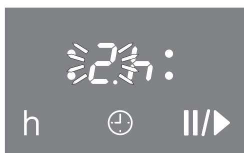
De sensortoets ◷ knippert. Op het timerdisplay verschijnt 00. De 0 rechts knippert.



- Raak de sensortoets h aan om de tijd in stappen van een half uur in te stellen.



- Raak in de cijferreeks de ruimte tussen de cijfers 2 en 3 aan.



Na enkele seconden stoppen de sensortoets ◷ en het timerdisplay met knipperen. Het aftellen van de kookwekkertijd begint.

Wijzigen

- Raak de sensortoets ◷ aan.
- Stel de gewenste tijd in zoals hierboven beschreven.

Wissen

- Raak de sensortoets ◷ aan.
- Raak in de cijferreeks het cijfer 0 aan.

Kookzone automatisch uitschakelen

U kunt een tijd instellen waarna een kookzone automatisch moet worden uitgeschakeld.
De functie voor het automatisch uitschakelen kan voor alle kookzones tegelijk worden geprogrammeerd.

> Als de geprogrammeerde tijd langer is dan de maximaal toegelaten gebruiksduur, wordt de kookzone na afloop van de tijd van de veiligheidsuitschakeling (zie gelijknamige rubriek) uitgeschakeld.

- Stel voor de desbetreffende kookzone een vermogensstand in.
- Raak de sensortoets ⏲ zo vaak aan totdat op het timerdisplay het controlelampje van de desbetreffende kookzone knippert.

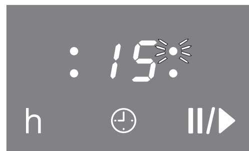
Als meerdere kookzones ingeschakeld zijn, knipperen de controlelampjes in wijzerzin, te beginnen vanaf vooraan links.

- Stel de gewenste tijd in.

De ingestelde tijd wordt in stappen van een minuut afgeteld. Op het timerdisplay ziet u de resterende tijd. U kunt deze op elk moment wijzigen.

Als u ook een andere kookzone automatisch wilt laten uitschakelen, gaat u te werk zoals reeds beschreven.

Als meerdere uitschakeltijden geprogrammeerd zijn, wordt de kortste resterende tijd weergegeven. Op het timerdisplay knippert het controlelampje van de desbetreffende kookzone. De andere controlelampjes branden continu. Wilt u de reste-



rende tijden weergeven die op de achtergrond aflopen, raak dan de sensortoets ⏲ zo vaak aan totdat het gewenste controlelampje knippert.

Combinatiegebruik

U kunt de functies "kookwekker" en "automatisch uitschakelen" tegelijk gebruiken.

Ga als volgt te werk als u een of meer uitschakeltijden hebt geprogrammeerd en **ook** de **kookwekker** wilt instellen:
Raak de sensortoets ◷ zo vaak aan totdat de controlelampjes van de geprogrammeerde kookzones continu branden en op het timerdisplay *00* verschijnt.

Ga als volgt te werk als u de kookwekker hebt ingesteld en **ook** een of meer **uitschakeltijden** wilt programmeren:
Raak de sensortoets ◷ zo vaak aan totdat op het timerdisplay het controlelampje van de desbetreffende kookzone knippert.

Kort na het invoeren van de laatste waarde schakelt het timerdisplay over naar de weergave van de kortste resterende tijd.
Wilt u de resterende tijden weergeven die op de achtergrond aflopen, raak dan de sensortoets ◷ zo vaak aan totdat
- op het timerdisplay het controlelampje van de desbetreffende kookzone knippert
  (automatisch uitschakelen).
- het timerdisplay knippert (kookwekkertijd).

U kunt in wijzerzin de tijden voor alle ingeschakelde kookzones en de kookwekkertijd weergeven, te beginnen vanaf de kortste resterende tijd.

Vergrendeling / inschakelblokkering

Om te vermijden dat iemand het kookvlak en de kookzones per vergissing inschakelt of instellingen wijzigt, is uw toestel uitgerust met een vergrendeling (inschakelblokkering).

De **vergrendeling** kan worden geactiveerd als het kookvlak is ingeschakeld. Als de vergrendeling geactiveerd is, kan het kookvlak alleen nog beperkt worden bediend:

– De vermogensstanden van de kookzones en de instellingen van de timer kunnen niet worden gewijzigd.

– De kookzones, het kookvlak en de timer kunnen wel worden uitgeschakeld, maar daarna niet weer worden ingeschakeld.

De **inschakelblokkering** kan worden geactiveerd als het kookvlak is uitgeschakeld. Als de inschakelblokkering geactiveerd is, kan het toestel niet worden ingeschakeld en kan de timer niet worden bediend.

Het toestel is zo geprogrammeerd dat de inschakelblokkering handmatig moet worden geactiveerd.
In de programmeermodus kunt u instellen dat de inschakelblokkering 5 minuten na het uitschakelen van het kookvlak automatisch wordt geactiveerd als het toestel niet handmatig wordt vergrendeld (zie rubriek "Programmering").

Als u een niet-toegelaten sensortoets aanraakt terwijl de vergrendeling of inschakelblokkering is geactiveerd, gaat het desbetreffende controlelampje aan en wordt op het timerdisplay enkele seconden LC weergegeven.

In de **fabriek** is bediening met drie vingers ingesteld. U kunt deze instelling wijzigen in bediening met één vinger (zie rubriek "Programmering").

Hou ermee rekening dat de vergrendeling en de inschakelblokkering worden gedeactiveerd bij een stroomonderbreking.

Activeren

Bediening met drie vingers (fabrieksinstelling)

- Raak tegelijkertijd de sensortoets 🔒 en de stand "0" van de twee kookzones rechts zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling aangaat en op het timerdisplay LC wordt weergegeven.

Kort daarna gaat het controlelampje uit en verdwijnt LC.

Bediening met één vinger

- Raak de sensortoets 🔒 zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling aangaat en op het timerdisplay LC wordt weergegeven.

Kort daarna gaat het controlelampje uit en verdwijnt LC.

Deactiveren

Bediening met drie vingers (fabrieksinstelling)

- Raak tegelijkertijd de sensortoets 🔒 en de stand "0" van de twee kookzones rechts zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling uitgaat en op het timerdisplay LC verdwijnt.

Bediening met één vinger

- Raak de sensortoets 🔒 zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling uitgaat en op het timerdisplay LC verdwijnt.

Stop and Go

Uw toestel is uitgerust met een functie die bij het activeren ervan de vermogensstand van al de ingeschakelde kookzones beperkt tot vermogensstand 1. De vermogensstanden van de kookzones en de instelling van de timer kunnen niet worden gewijzigd. U kunt alleen het kookvlak uitschakelen.

Bij het deactiveren van "Stop and Go" werken de kookzones verder op de vermogensstand die u het laatst had ingesteld. Als de functie niet wordt gedeactiveerd, wordt het kookvlak na 1 uur uitgeschakeld.

Bij activering van "Stop and Go"
- wordt het aftellen van een ingestelde tijd voor automatische uitschakeling onderbroken. Zodra u deze functie deactiveert, loopt de tijd verder.
- loopt de kookwekkertijd zonder onderbreking verder.

Activeren

■ Raak de sensortoets **II/▶** aan.

Het vermogen van de ingeschakelde kookzones wordt verminderd tot vermogensstand 1.

Deactiveren

■ Raak de sensortoets **II/▶** aan.

De kookzones werken nu verder op de vermogensstand die u het laatst had ingesteld.

Veiligheidsuitschakeling

Als een kookzone te lang aanstaat

Blijft een kookzone ongewoon lang (zie tabel) op dezelfde vermogensstand in werking, dan wordt die kookzone automatisch uitgeschakeld. De aanduiding van resterende warmte wordt weergegeven.

Wilt u de kookzone opnieuw gebruiken, schakel deze dan op de gebruikelijke manier weer in.

Vermogensstand*	Maximale gebruiksduur in uren
1 / 1+	10
2 / 2+	5
3 / 3+	5
4 / 4+	4
5 / 5+	3
6 / 6+	2
7 / 7+	2
8 / 8+	2
9	1

* De vermogensstanden 1+ enz. zijn alleen beschikbaar als u het aantal vermogensstanden hebt uitgebreid (zie rubriek "Programmering").

Als de sensortoetsen bedekt zijn

Het kookvlak wordt automatisch uitgeschakeld als een of meer sensortoetsen langer dan ca. 10 seconden bedekt zijn, bijvoorbeeld als u uw hand erop legt, een gerecht overkookt of als er voorwerpen op liggen.
Op het timerdisplay knippert een F.

■ Reinig het bedieningsveld of verwijder de voorwerpen.

F gaat uit. U kunt het kookvlak weer gebruiken.

Beveiliging tegen oververhitting

Alle inductiespoelen en koellichamen van de elektronische besturing zijn voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. Voordat de inductiespoelen of de koellichamen oververhit raken, zorgt de beveiliging tegen oververhitting voor een van de volgende reacties:

Inductiespoelen

– Een ingeschakelde booster wordt afgebroken.

– De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.

– De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld.
  Op het timerdisplay knipperen afwisselend "FE" en "44".

Zodra de foutmelding is verdwenen, kunt u de kookzone weer gewoon gebruiken.

Koellichamen

– Een ingeschakelde booster wordt afgebroken.

– De ingestelde vermogensstand wordt verlaagd.

– De kookzones worden automatisch uitgeschakeld.

Zodra het koellichaam voldoende afgekoeld is, kunt u de desbetreffende kookzones weer gewoon gebruiken.

De beveiliging tegen oververhitting reageert wanneer

– er leeg kookgerei wordt verwarmd.

– er vet of olie op een hoge vermogensstand wordt verwarmd.

– de onderzijde van het toestel onvoldoende wordt geventileerd.

– een hete kookzone na een stroomonderbreking weer wordt ingeschakeld.

Als na het verhelpen van de oorzaken de beveiliging tegen oververhitting opnieuw reageert, dient u contact op te nemen met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Gevaar voor verwonding!
De stoom van een stoomreiniger kan terechtkomen op onderdelen die onder spanning staan en een kortsluiting veroorzaken.
Gebruik voor het reinigen van het toestel nooit een stoomreiniger.

Reinig het toestel na elk gebruik. Laat het toestel eerst afkoelen.

Wrijf het toestel na elke reiniging droog. Zo vermijdt u kalkaanslag.

Om schade aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt om de oppervlakken te reinigen:

- handafwasmiddel,
- reinigingsmiddelen die soda, alkali, ammoniak, zuur of chloor bevatten,
- kalkoplossende reinigingsmiddelen,
- vlek- en roestverwijderaars,
- schurende reinigingsproducten, zoals schuurpoeder, schuurmelk, poetsstenen,
- reinigingsmiddelen met oplosmiddel,
- afwasmiddelen voor de afwasautomaat,
- grill- of ovensprays,
- glasreinigers,
- schurende harde borstels en sponsjes (bijv. schuursponsjes), of gebruikte sponsjes die nog resten van een schuurmiddel bevatten,
- speciale "wondersponsen",
- scherpe voorwerpen
  (om te vermijden dat de dichtingen tussen de glaskeramiek en de rand of tussen de rand en het werkblad beschadigd raken).

Gebruik geen handafwasmiddel bij het reinigen. Als u reinigt met een handafwasmiddel, kunt u niet al het vuil en alle resten verwijderen. Bovendien vormt er zich dan een onzichtbare film, die ervoor zorgt dat er verkleuringen ontstaan op de glaskeramiek. U kunt deze verkleuringen niet meer verwijderen.
Reinig het kookvlak regelmatig met een speciaal reinigingsmiddel voor glaskeramiek.

Verwijder al het grove vuil met een vochtige doek. Aangekoekt vuil schraapt u weg met een glaskrabber.

Maak het kookvlak daarna grondig schoon met het speciale reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal van Miele (zie rubriek "Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren") of een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten dat in de handel verkrijgbaar is. Gebruik daartoe wat keukenrolpapier of een schone doek. Breng het reinigingsmiddel niet op een warm kookvlak aan. Hierdoor kunnen er vlekken ontstaan. Hou rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Reinig het kookvlak daarna met een vochtige doek. Wrijf het toestel vervolgens droog. Bij volgende bereidingen zouden eventuele reinigingsmiddelresten zich inbranden en de glaskeramiek beschadigen. Zorg ervoor dat u alle resten verwijdert.

Vlekken door kalkresten, water en aluminiumresten (metaalachtige, glinsterende vlekken) kunt u met het reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal verwijderen.

Gevaar voor verbranding!
Trek ovenwanten aan voordat u resten van suiker, kunststof of aluminiumfolie met een glaskrabber van het hete kookvlak verwijdert.

Is er **suiker, kunststof of aluminiumfolie** op het hete kookvlak terechtgekomen? Schakel het toestel uit. Verwijder de resten **onmiddellijk** grondig met een glaskrabber, terwijl de kookzone nog heet is.
Maak de kookzone verder schoon zodra ze afgekoeld is, zoals eerder beschreven.

U kunt de programmering van uw toestel wijzigen (zie tabel). U kunt verscheidene instellingen na elkaar wijzigen.

Nadat u het toestel in de programmeermodus hebt gezet, ziet u op het timerdisplay P (programma) en S (status). Bij kookvlakken met 3 kookzones verschijnt achteraan links een extra aanduiding.

In de cijferreeksen vooraan links en achteraan links wordt het programma weergegeven. Voorbeeld:
Programma 3 = vooraan links 3, achteraan links 0
Programma 14 = vooraan links 4, achteraan links 1

In de cijferreeks vooraan rechts wordt de status weergegeven.

Wanneer de programmeermodus wordt verlaten, wordt het toestel automatisch opnieuw ingesteld. Dit proces is voltooid wanneer boven de sensortoets ⓘ kort een controlelampje aangaat.

Schakel het kookvlak weer in. U mag het pas weer inschakelen nadat het automatisch opnieuw instellen van het toestel is voltooid.

Toestel in de programmeermodus zetten

- Zorg ervoor dat het kookvlak is uitgeschakeld. Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen ⓘ en 🔒 zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling knippert.

Programma instellen

- Om het **rechtercijfer** in te stellen, raakt u het desbetreffende cijfer aan in de cijferreeks **vooraan links**.
- Om het **linkercijfer** in te stellen, raakt u het desbetreffende cijfer aan in de cijferreeks **achteraan links**.

Status instellen

- Raak het desbetreffende cijfer aan in de cijferreeks **vooraan rechts**.

Instellingen opslaan

- Raak de sensortoets ⓘ zo lang aan totdat de aanduidingen (displays) uitgaan.

Instellingen niet opslaan

- Raak de sensortoets 🔒 zo lang aan totdat de aanduidingen (displays) uitgaan.

Programma*			Status**		Instelling
P	**0**	Demo-modus en fabrieks-instellingen	S	0	Demo-modus aan
			S	**1**	Demo-modus uit
			S	9	Herstellen van de fabrieksinstellingen
P	**2**	Aantal vermogensstanden	**S**	**0**	9 vermogensstanden (1, 2, 3 ... tot 9)
			S	1	17 vermogensstanden (1, 1+, 2, 2+, 3 ... tot 9)
P	**3**	Geluidssignaal als er geen kookgerei is geplaatst of kookgerei dat niet geschikt is voor inductie	**S**	**0**	Uit
			S	1	Zacht
			S	2	Halfluid
			S	3	Luid
P	**4**	Geluidssignaal bij het aanraken van de sensortoetsen	S	0	Uit
			S	1	Zacht
			S	**2**	Halfluid
			S	3	Luid
P	**5**	Geluidssignaal van de timer	S	0	Uit
			S	1	Zacht, 10 seconden
			S	**2**	Halfluid, 10 seconden
			S	3	Luid, 10 seconden
P	**6**	Vergrendeling	S	0	Vergrendeling met één vinger door 🔒 aan te raken
			S	**1**	Vergrendeling met drie vingers door tegelijkertijd 🔒 en vermogensstand "0" van de twee kookzones rechts aan te raken

* Programma's/statussen die niet in de tabel zijn vermeld, kunt u niet instellen.

** De fabrieksinstellingen zijn vetgedrukt.

Programma*			Status**		Instelling
P	**7**	Inschakelblokkering	**S**	**0**	Alleen handmatige activering van de inschakelblokkering
			S	1	Handmatige en automatische activering van de inschakelblokkering
P	**8**	Kookstartautomaat	S	0	Uit
			S	**1**	Aan
P	**10**	Miele@home (alleen bij toestellen met communicatiemogelijkheden die zijn uitgerust met een communicatiemodule)	**S**	**0**	Niet van toepassing
			S	1	Afgemeld
			S	2	Aangemeld
P	**15**	Geluidssignaal als er iets op de sensortoetsen ligt	**S**	**0**	Uit
			S	1	Aan
P	**16**	Reactiesnelheid van de sensortoetsen	S	0	Langzaam
			S	**1**	Normaal
			S	2	Snel

* Programma's die niet in de tabel zijn vermeld, kunt u niet instellen.

** De fabrieksinstellingen zijn vetgedrukt.

De meeste problemen die zich bij het dagelijkse gebruik kunnen voordoen, kunt u zelf oplossen. Het volgende overzicht kan u hierbij helpen.
Neem contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele wanneer u er niet in slaagt de oorzaak van een probleem te vinden of een probleem te verhelpen.

Gevaar voor verwonding!
Door ondeskundig uitgevoerde installatie-, onderhouds- of herstellingswerken kunnen er voor de gebruiker aanzienlijke risico's ontstaan waarvoor Miele niet aansprakelijk kan worden gesteld. Open nooit zelf de behuizing van het toestel. Installatie-, onderhouds- en herstellingswerken mogen alleen worden uitgevoerd door vakmensen die door Miele erkend zijn.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het kookvlak of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	De zekering is gesprongen.	Schakel de zekering in (min. zekering: zie typeplaatje).
	Er kan sprake zijn van een technische storing.	Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Ga hiertoe als volgt te werk: – schakel de desbetreffende zekering uit of draai de desbetreffende smeltzekering volledig uit, of – schakel de aardlekschakelaar (verliesstroomschakelaar) uit. Schakel daarna alles weer in. Kunt u het toestel nog niet gebruiken, neem dan contact op met een elektricien of met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De eerste keren dat u het kookvlak gebruikt, komen er geur en damp vrij.		Bij het volgende gebruik is de geur al wat minder merkbaar. Uiteindelijk verdwijnt ze helemaal.
De vermogensstanden 1 tot 9 knipperen.	Er bevindt zich geen kookgerei op de kookzone of het kookgerei op de kookzone is niet geschikt.	Gebruik geschikt kookgerei (zie rubriek "Kookgerei").
Wanneer het kookvlak wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden "LC" weergegeven op het timerdisplay.	De inschakelblokkering is geactiveerd.	Deactiveer de inschakelblokkering (zie rubriek "Vergrendeling / inschakelblokkering").
Wanneer het kookvlak wordt ingeschakeld, wordt enkele seconden "dE" weergegeven op het timerdisplay. De kookzones worden niet warm.	Het toestel bevindt zich in de demo-modus.	Deactiveer de demo-modus (zie rubriek "Programmering").
Een van de kookzones of het hele toestel wordt automatisch uitgeschakeld.	Een van de kookzones was te lang in werking.	U kunt de kookzone weer inschakelen (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").
	De beveiliging tegen oververhitting heeft gereageerd.	Zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting".
De booster wordt vanzelf te vroeg uitgeschakeld.	De beveiliging tegen oververhitting heeft gereageerd.	Zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting".
De kookzone werkt niet zoals u gewend bent op de ingestelde vermogensstand.		

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De vermogensstand 9 wordt automatisch verlaagd wanneer u voor de kookzone die verbonden (gekoppeld) is met de desbetreffende kookzone, ook de vermogensstand 9 instelt.	Wanneer vermogensstand 9 gelijktijdig wordt gebruikt voor kookzones die met elkaar zijn verbonden (gekoppeld), wordt het totale beschikbare vermogen overschreden.	
Het toestel wordt tijdens het gebruik uitgeschakeld en op het timerdisplay knippert een F.	Een of meerdere sensortoetsen zijn bedekt, bijv. doordat uw hand erop ligt, een gerecht overkookt of er voorwerpen op liggen.	Reinig het bedieningsveld of verwijder de voorwerpen (zie rubriek "Veiligheidsuitschakeling").
De kookstartautomaat is ingeschakeld maar de inhoud van het kookgerei begint niet te koken.	Er worden grote hoeveelheden levensmiddelen verwarmd.	Kook met de hoogste vermogensstand en stel daarna handmatig een lagere vermogensstand in.
	Het kookgerei geleidt de warmte slecht.	
De koelventilator blijft nog even doordraaien nadat het toestel uitgeschakeld is.	De ventilator blijft draaien tot het toestel afgekoeld is, en schakelt dan automatisch uit.	

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De sensortoetsen reageren te gevoelig of reageren niet.	De gevoeligheid van de sensortoetsen is gewijzigd.	Zorg er eerst voor dat er geen rechtstreeks licht (zonlicht of kunstlicht) op het kookvlak valt en dat de omgeving van het kookvlak niet te donker is. Zorg ervoor dat het kookvlak en de sensortoetsen niet bedekt zijn. Neem kookgerei weg en verwijder eventuele resten van het kookvlak. Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Als het probleem zich daarna nog steeds voordoet, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
Op het timerdisplay knipperen afwisselend *FE* **en cijfers.**		
FE 44	De beveiliging tegen oververhitting heeft gereageerd.	Zie rubriek "Beveiliging tegen oververhitting".
FE 47 *FE 48*	De ventilator is geblokkeerd of defect.	Controleer of de ventilator geblokkeerd is door een voorwerp, bijv. een vork. Zo ja, verwijder het voorwerp. Als de foutmelding opnieuw wordt weergegeven, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.
Andere foutmeldingen *FE..*	Er heeft zich een storing voorgedaan in de elektronische besturing.	Ontkoppel het toestel ca. 1 minuut van het elektriciteitsnet. Als het probleem nog niet verholpen is nadat u het toestel weer op het elektriciteitsnet hebt aangesloten, neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Miele biedt een uitgebreid gamma van Miele-toebehoren dat geschikt is voor uw toestellen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan reinigings- en onderhoudsproducten.

U kunt deze producten zeer gemakkelijk bestellen in de Miele Online Shop:



U kunt deze producten ook verkrijgen via de Service After Sales van Miele (zie omslag) of bij uw Miele-handelaar.

Kook-/braadgerei

Miele biedt een uitgebreid gamma van kook- en braadgerei. Dit is perfect afgestemd op de Miele-toestellen qua eigenschappen en afmetingen.
Gedetailleerde informatie over de afzonderlijke producten vindt u op de website van Miele.

Kookpotten in verschillende formaten
Sauteerpan met deksel
Pan met een antiaanbaklaag
Wokpan
Braadpannen

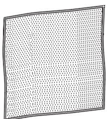
Onderhoudsproducten

Reinigingsmiddel voor glaskeramiek en roestvrij staal 250 ml



Hiermee verwijdert u hardnekkig vuil, kalkvlekken en aluminiumresten (metaalachtige, glinsterende vlekken).

Microvezeldoek voor universeel gebruik



Hiermee verwijdert u vingerafdrukken en normaal vuil.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Miele@home-systeem

In het **Miele@home**-systeem sturen de huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden via het elektriciteitsnet (Powerline-technologie) informatie over hun status naar een displaytoestel.

Op het display van de SuperVision-huishoudtoestellen kan de informatie over de status van de andere huishoudtoestellen worden weergegeven. Voor uw kookvlak wordt de hoofdstatus weergegeven: "aan", "uit", "fout".

Vanop een pc, laptop of een iPod*/iPhone* (mobiele randapparaten) kan via een Miele@home-gateway binnen het thuisnetwerk informatie over de status van de huishoudtoestellen worden bekeken en kunnen bepaalde bedieningsinstructies worden gegeven.
Voor uw kookvlak wordt bijv. de volgende informatie weergegeven: vermogensstand op elke kookzone, kookwekkertijd, uitschakeltijd voor elke kookzone. Wat bedieningsinstructies betreft, kan alleen de instructie "kookvlak uit" worden gegeven.

* iPod en iPhone zijn gedeponeerde handelsmerken van Apple Inc.

Con@ctivity is een systeem voor communicatie tussen het kookvlak en de dampkap. Dit zorgt ervoor dat de verlichting van de dampkap automatisch wordt ingeschakeld wanneer u het kookvlak inschakelt. De dampkap wordt automatisch ingeschakeld op een stand die afhankelijk is van het aantal gebruikte kookzones, de ingestelde vermogensstanden en de kooktijd. Na de bereiding volgt een automatische nalooptijd, wordt de dampkap uitgeschakeld en wordt ook de verlichting uitgeschakeld.
Het kookvlak brengt de informatie over de ingeschakelde kookzones en de ingestelde vermogensstanden via het elektriciteitsnet over naar de dampkap.

Om deze mogelijkheden te kunnen gebruiken, moet uw kookvlak worden uitgerust met een communicatiemodule.

Meer informatie over het Miele@home-systeem vindt u in onze prospectus, die u kunt downloaden op onze website: www.miele.be.

XKM 2100 KM

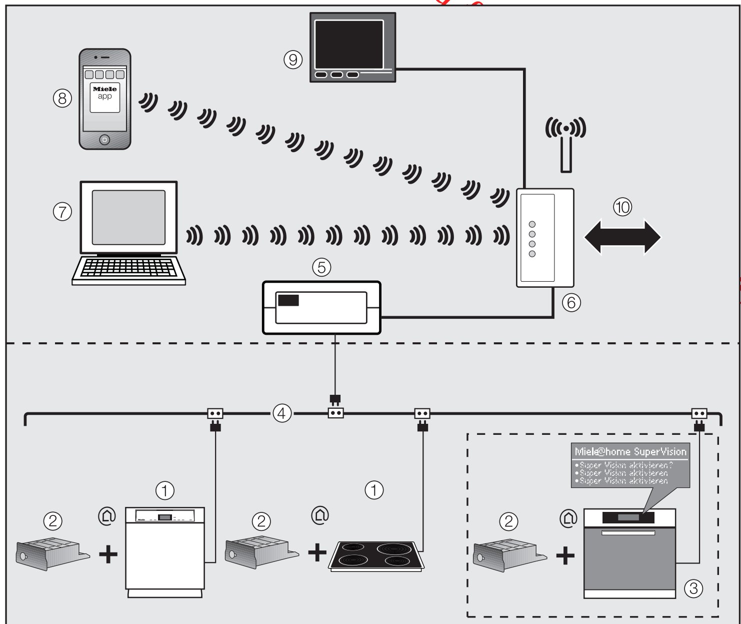
Communicatiemodule (incl. toebehoren voor het inbouwen)
- voor Miele-kookvlakken -

XGW 2000

Miele@home-gateway
De gateway is de brug tussen de Powerline-communicatie van de huishoudtoestellen en uw thuisnetwerk.

Mits toeslag verkrijgbaar toebehoren

Miele@home



① Huishoudtoestellen met communicatiemogelijkheden (voorbeelden)

② Communicatiemodule

③ SuperVision-huishoudtoestel

④ Elektriciteitsnet (Powerline)

⑤ Miele@home-gateway

⑥ (WiFi-)router

Mogelijke aansluitingen

⑦ Pc, laptop

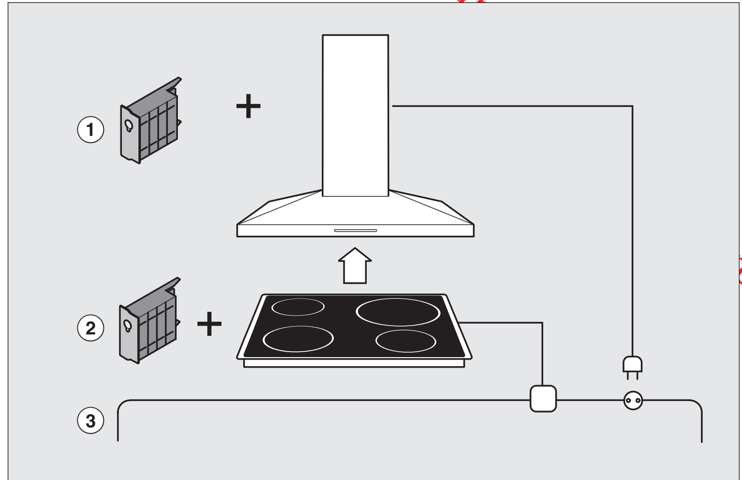
⑧ iPod* of iPhone*

⑨ Koppeling met het display van een domoticasysteem

⑩ Mogelijke internetverbinding

* iPod en iPhone zijn gedeponeerde handelsmerken van Apple Inc.

Con@ctivity



① Communicatiemodule XKM 2000 DA

② Communicatiemodule XKM 2100 KM

③ Elektriciteitsnet (Powerline)

Kookvlak aanmelden

Als u het kookvlak

– bij **Miele@home** wilt aanmelden, bereidt u eerst het aanmeldingsproces op het displaytoestel voor (zie montage- en installatieaanwijzing "Miele@home").

– bij **Con@ctivity** wilt aanmelden, moet u eerst de dampkap aanmelden (zie montage- en installatieaanwijzing "Con@ctivity").

■ Zorg ervoor dat het kookvlak is uitgeschakeld. Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen ⓘ en 🔒 zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling knippert.

Nadat u het toestel in de programmeermodus hebt gezet, ziet u op het timerdisplay P (programma) en S (status).

In de cijferreeksen wordt links het programmanummer en rechts de ingestelde status weergegeven.

■ Raak in de cijferreeks **achteraan links** het cijfer 1 aan. (Hiermee stelt u programma 10 in.)

■ Raak in de cijferreeks **vooraan rechts** het cijfer 2 aan. (Hiermee stelt u status 2 in = "aanmelden".)

Het aanmeldingsproces start en het cijfer 2 knippert in de cijferreeks vooraan rechts. Het aanmeldingsproces duurt enkele minuten. Zodra het proces is voltooid, stopt het cijfer 2 met knipperen.

■ Raak de sensortoets ⓘ zo lang aan totdat de aanduidingen (displays) uitgaan. Hiermee wordt de instelling opgeslagen.

■ Ga te werk zoals beschreven in de montage- en installatieaanwijzing "Miele@home" of "Con@ctivity".

Kookvlak afmelden

Als u het toestel bij **Miele@home** wilt afmelden, bereidt u eerst het afmeldingsproces op het displaytoestel voor (zie montage- en installatieaanwijzing "Miele@home").

- Zorg ervoor dat het kookvlak is uitgeschakeld. Raak **tegelijkertijd** de sensortoetsen ⓘ en 🔒 zo lang aan totdat het controlelampje van de vergrendeling knippert.

Nadat u het toestel in de programmeermodus hebt gezet, ziet u op het timerdisplay P (programma) en S (status).

In de cijferreeksen wordt links het programmanummer en rechts de ingestelde status weergegeven.

- Raak in de cijferreeks **achteraan links** het cijfer 1 aan. (Hiermee stelt u programma 10 in.)

- Raak in de cijferreeks **vooraan rechts** het cijfer 1 aan. (Hiermee stelt u status 1 in = "afmelden".)

Het afmeldingsproces start en het cijfer 1 knippert in de cijferreeks vooraan rechts. Het afmeldingsproces duurt enkele minuten. Zodra het proces is voltooid, stopt het cijfer 1 met knipperen.

- Raak de sensortoets ⓘ zo lang aan totdat de aanduidingen (displays) uitgaan. Hiermee wordt de instelling opgeslagen.

- Ga te werk zoals beschreven in de montage- en installatieaanwijzing "Miele@home" of "Con@ctivity".

Het toestel mag enkel door een erkende vakman of vakvrouw worden ingebouwd en enkel door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van electriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het elektriciteitsnet.

Om schade aan het toestel te vermijden, mag u het pas inbouwen nadat de wandkasten en de dampkap gemonteerd zijn.

▶ De lijsten en randen van het werkblad moeten met een hittebestendige lijm (100 °C) zijn bevestigd, zodat ze niet loskomen of vervormen.
Ook de wandafdichtstrips moeten hittebestendig zijn.

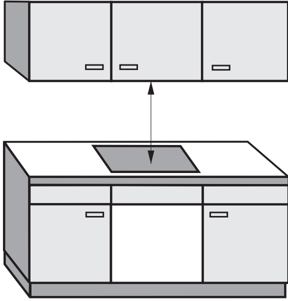
Het toestel mag niet worden ingebouwd boven koeltoestellen, afwasautomaten, wasautomaten en droogautomaten.

▶ Dit kookvlak mag niet boven een oven of fornuis zonder ventilator worden ingebouwd die voor de koeling van het desbetreffende toestel dient.

▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van het kookvlak na de inbouw niet kan worden aangeraakt en niet mechanisch wordt belast.

Alle afmetingen zijn opgegeven in mm.

Veiligheidsafstanden boven het toestel



Hou tussen het toestel en een dampkap erboven de veiligheidsafstand aan die door de fabrikant van de dampkap wordt opgegeven.
Is er door de fabrikant van de dampkap geen afstand vermeld of zijn er licht ontvlambare materialen (bijv. een rekje) boven het toestel geïnstalleerd, dan dient de veiligheidsafstand minstens 760 mm te bedragen.

Wanneer onder een dampkap meerdere toestellen ingebouwd zijn waarvoor verschillende veiligheidsafstanden worden opgegeven, moet u de grootste vereiste veiligheidsafstand in acht nemen.

Veiligheidsafstanden

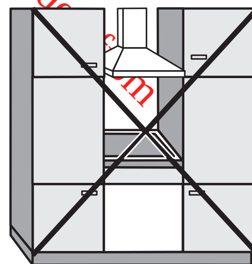
Veiligheidsafstand naast en achter het toestel

Het toestel mag slechts aan één zijkant (rechts **of** links) en aan de achterkant grenzen aan meubels of wanden die hoger zijn dan het toestel zelf (zie de afbeeldingen).

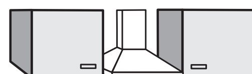
① **Achter** het toestel: minstens mm tussen de uitsparing in het werkblad en de achterkant van het werkblad.

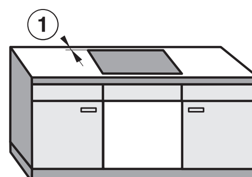
② **Rechts** van het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en een ernaast geplaatst meubel (bijv. een hoge kast) of een muur.

③ **Links** van het toestel: minstens 50 mm tussen de uitsparing in het werkblad en een ernaast geplaatst meubel (bijv. een hoge kast) of een muur.

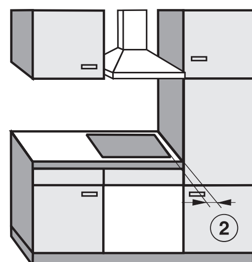


Niet toegestaan!

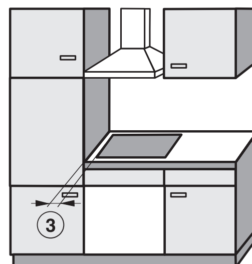




Zeker aan te bevelen!



Niet aan te bevelen!



Niet aan te bevelen!

Minimumafstand onder het toestel

Om een optimale ventilatie van het toestel te verzekeren, dient tussen de onderkant van het toestel en een oven, een tussenbodem of een lade een minimale veiligheidsafstand in acht te worden genomen.

De minimale veiligheidsafstand tussen de onderkant van het kookvlak en

– de bovenkant van een **oven** moet **15 mm** bedragen.

– de bovenkant van een **tussenbodem** moet **15 mm** bedragen.

– de bodem van een **lade** moet **75 mm** bedragen.

Tussenbodem

Er hoeft geen tussenbodem onder het kookvlak te worden ingebouwd, maar dit mag.

Voor het installeren van de aansluitkabel is achteraan een spleet van 10 mm vereist.
Voor optimale ventilatie bevelen wij een spleet van 20 mm aan.

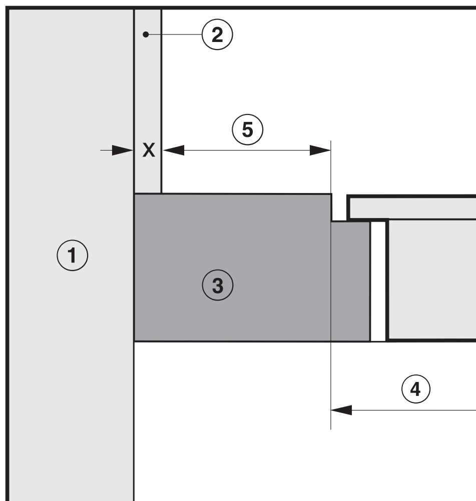
Veiligheidsafstand bij een beklede nis

Als de nis bekleed is, moet een minimumafstand in acht worden genomen tussen de uitsparing in het werkblad en de bekleding. Hoge temperaturen kunnen immers het bekledingsmateriaal vervormen of beschadigen.

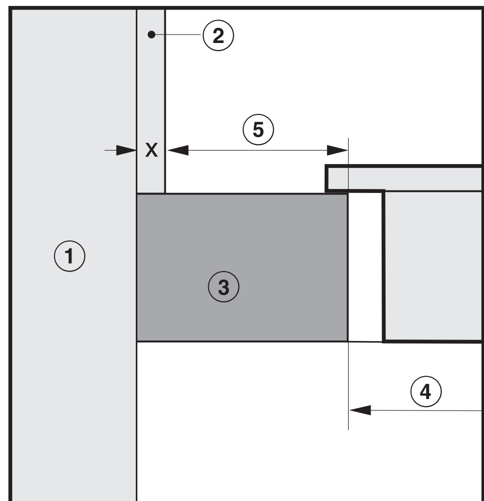
Als de bekleding vervaardigd is uit **brandbaar materiaal** (bijv. hout) moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm bedragen.

Als de bekleding vervaardigd is uit **niet-brandbaar materiaal** (bijv. metaal, natuursteen of keramische tegels) moet de afstand ⑤ tussen de uitsparing in het werkblad en de nisbekleding ten minste 50 mm min de dikte van de bekleding bedragen.
Voorbeeld: de dikte van de nisbekleding bedraagt 15 mm
50 mm - 15 mm = minimumafstand van 35 mm

Kookvlakken zonder rand voor vlakke inbouw



Kookvlakken met rand/facetrand



① Wand

② Nisbekleding Afstand x = dikte van de nisbekleding

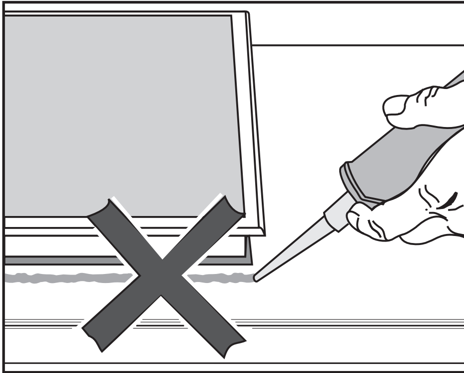
③ Werkblad

④ Uitsparing in het werkblad

④ Minimumafstand
bij **brandbaar** materiaal: 50 mm
bij **niet-brandbaar** materiaal: 50 mm - afstand x

Opmerkingen omtrent de inbouw

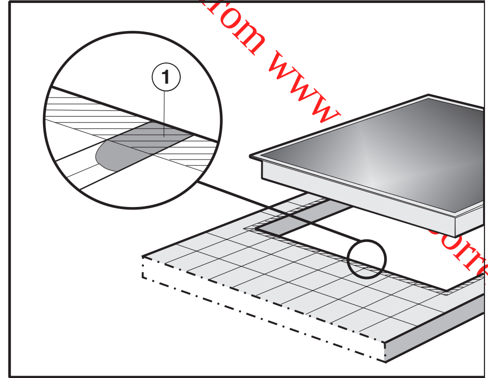
Dichting tussen het kookvlak en het werkblad



Mocht het kookvlak ooit moeten worden verwijderd, dan kunnen het kookvlak en het werkblad beschadigd raken als u het kookvlak met voegdichtingsmiddel (bijv. silicone) hebt afgedicht. Gebruik geen voegdichtingsmiddel tussen het kookvlak en het werkblad.

De dichting onder de rand van het bovenste deel van het toestel garandeert voldoende afdichting ten opzichte van het werkblad.

Betegeld werkblad



De voegen ① en het gearceerde deel onder de ondersteuning van het kookvlak moeten glad en effen zijn, zodat het kookvlak er gelijkmatig op ligt en de dichting onder de rand van het bovenste deel van het toestel afdichting garandeert ten opzichte van het werkblad.

Inbouwafmetingen

KM 6357

① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluiting Miele@home

④ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

KM 6379

① Voorkant

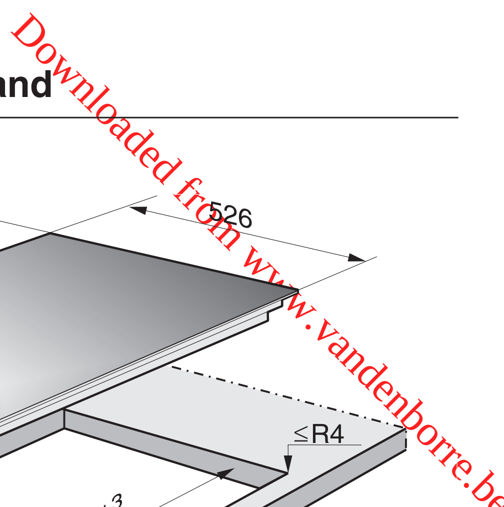
② Inbouwhoogte

③ Aansluiting Miele@home

④ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

KM 6386



① Voorkant

② Inbouwhoogte

③ Aansluiting Miele@home

④ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

Inbouw

Het werkblad voorbereiden

- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de maatschets. Neem de **veiligheidsafstanden** (zie rubriek "Veiligheidsafstanden") in acht.
- Bescherm het zaagpatroon bij houten werkbladen met speciale lak, siliconenrubber of giethars om opzwellen door vocht te verhinderen.

Zorg ervoor dat deze materialen niet in contact komen met het oppervlak van het werkblad.

Voor de inbouw van het toestel zijn geen klemveren vereist. De speciale afdichttape zorgt ervoor dat het kookvlak stevig in de uitsparing ligt en niet verschuift.
De spleet tussen de rand en het werkblad zal na verloop van tijd kleiner worden.

Aansluitkabel aansluiten op het toestel

De aansluitkabel mag enkel door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van electriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het toestel.

- Sluit de aansluitkabel zoals op het aansluitschema aan op het toestel (zie rubriek "Elektrische aansluiting > Aansluitschema").

Het kookvlak inbouwen

- Leid de aansluitkabel door de uitsparing in het werkblad naar beneden.
- Plaats het kookvlak centraal in de uitsparing. Let erop dat de dichting van het kookvlak op het werkblad rust. Enkel dan bent u zeker dat de inbouw langs alle zijden goed dicht is. Het kookvlak mag in geen geval met voegdichtingsmiddel (bijv. silicone) worden afgedicht!

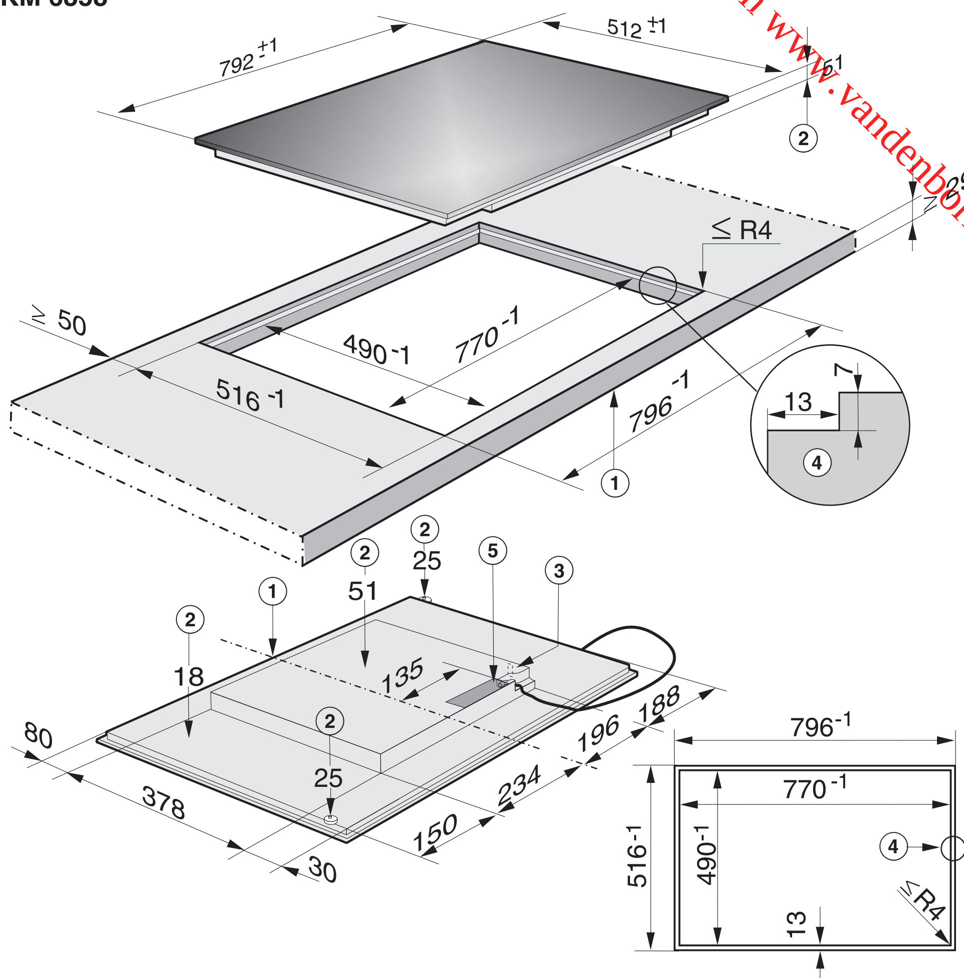
Wordt bij het inbouwen geconstateerd dat de randafdichting bij de hoeken niet goed op het werkblad aansluit, dan kan de hoekradius (≤ R4) voorzichtig met een decoupeerzaag worden nabewerkt.

- Sluit het kookvlak elektrisch aan.
- Ga na of het kookvlak correct werkt.

Kookvlakken zonder rand voor vlakke inbouw

Inbouwafmetingen

KM 6358



① Voorkant
② Inbouwhoogte
③ Aansluiting Miele@home
④ Getrapte frezing voor werkbladen uit natuursteen
⑤ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

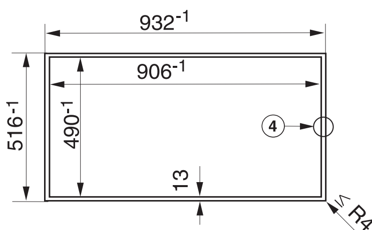
Bij inbouw in een werkblad uit natuursteen moet u voor de afmetingen van de uitsparing in het werkblad in elk geval de detailtekeningen in acht nemen.

KM 6387

① Voorkant
② Inbouwhoogte
③ Aansluiting Miele@home
④ Getrapte frezing voor werkbladen uit natuursteen
⑤ Aansluitkastje voor aansluiting op het elektriciteitsnet

De aansluitkabel (L=1440 mm) voor aansluiting op het elektriciteitsnet is los bijgeleverd.

Bij inbouw in een werkblad uit natuursteen moet u voor de afmetingen van de uitsparing in het werkblad in elk geval de detailtekeningen in acht nemen.



Inbouw

Een kookvlak zonder rand voor vlakke inbouw is enkel geschikt voor inbouw in natuursteen (graniet, marmer), massief hout en betegelde werkbladen.
Sommige kookvlakken zijn ook geschikt voor inbouw in glazen werkbladen. Als dat het geval, staat dit vermeld bij het kookvlak in de rubriek "Inbouwafmetingen".
Bij werkbladen van andere materialen vraagt u de fabrikant of het werkblad geschikt is voor vlakke inbouw van een kookvlak zonder rand.

De breedtedagmaat van de onderkast moet minstens zo breed zijn als de binnenste werkbladuitsparing (zie rubriek "Inbouwafmetingen"), zodat het kookvlak na de inbouw vrij toegankelijk is langs onderen en de onderkast kan worden weggenomen voor onderhoudsdoeleinden.
Als het kookvlak niet vrij toegankelijk is langs onderen, moet het voegdichtingsmiddel worden verwijderd om het kookvlak te kunnen verwijderen voor onderhoudsdoeleinden.

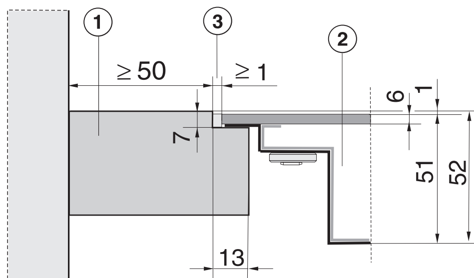
Het kookvlak wordt

– rechtstreeks in een correct uitgefreesd werkblad van natuursteen geplaatst.

– in de uitsparing in massief houten, betegelde en glazen werkbladen met houten lijsten bevestigd. Deze lijsten worden niet bij het toestel meegeleverd.

Werkblad uit natuursteen

De uitsparing in het werkblad aanbrengen



① Werkblad

② Kookvlak

③ Voeg

> Omdat voor de glaskeramiekplaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren (minimaal 1 mm).

- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de afbeeldingen.
  Neem de **veiligheidsafstanden** (zie rubriek "Veiligheidsafstanden") in acht.

Aansluitkabel aansluiten op het toestel

> De aansluitkabel mag enkel door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het toestel.

- Sluit de aansluitkabel zoals op het aansluitschema aan op het toestel (zie rubriek "Elektrische aansluiting > Aansluitschema").

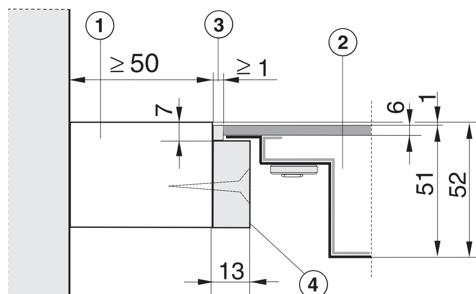
Het kookvlak inbouwen

- Leid de aansluitkabel door de uitsparing naar beneden.
- Plaats het kookvlak ② in de uitsparing en centreer het.
- Sluit het kookvlak elektrisch aan.
- Ga na of het kookvlak correct werkt.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige (minimaal 160 °C) siliconenkit.

> Gebruik uitsluitend een siliconenkit voor het afdichten van voegen die geschikt is voor natuursteen en volg de instructies van de fabrikant van de kit.

Werkblad uit massief hout / betegeld werkblad / glazen werkblad

De uitsparing in het werkblad aanbrengen



① Werkblad

② Kookvlak

③ Voeg

④ Houten lijsten 13 mm (niet meegeleverd)

> Omdat voor de glaskeramiekplaat en de uitsparing in het werkblad een zekere tolerantie geldt, kan de voegbreedte ③ variëren (minimaal 1 mm).

- Maak een uitsparing in het werkblad zoals op de afbeeldingen.
  Neem de **veiligheidsafstanden** (zie rubriek "Veiligheidsafstanden") in acht.
- Bevestig de houten lijsten ④ 7 mm onder de bovenkant van het werkblad (zie afbeelding).

Aansluitkabel aansluiten op het toestel

> De aansluitkabel mag enkel door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het toestel.

- Sluit de aansluitkabel zoals op het aansluitschema aan op het toestel (zie rubriek "Elektrische aansluiting > Aansluitschema").

Het kookvlak inbouwen

- Leid de aansluitkabel door de uitsparing naar beneden.
- Plaats het kookvlak ② in de uitsparing en centreer het.
- Sluit het kookvlak elektrisch aan.
- Ga na of het kookvlak correct werkt.
- Vul de voeg ③ met een geschikte, temperatuurbestendige (minimaal 160 °C) siliconenkit.

> Hou rekening met de opmerkingen van de fabrikant van de siliconenkit voor het afdichten van voegen.
>
> Gebruik bij **tegels van natuursteen** uitsluitend een siliconenkit voor het afdichten van voegen die geschikt is voor natuursteen.

Het toestel mag uitsluitend door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen, worden aangesloten op het elektriciteitsnet. Hij of zij kent de voorschriften die van toepassing zijn en houdt zich daar strikt aan.
Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor rechtstreekse of onrechtstreekse schade als gevolg van een ondeskundig uitgevoerde installatie of ondeskundig uitgevoerde onderhoudswerken of herstellingen.

Miele kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die werd veroorzaakt doordat de aardleiding onderbroken was of gewoon ontbrak. Er bestaat in dat geval onder andere gevaar voor elektrische schokken.

Na inbouw moet worden gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt!

Aansluitwaarde

Zie typeplaatje.

Aansluiting en zekering

De vereiste **aansluitgegevens** vindt u op het **typeplaatje**.
Deze gegevens moeten overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet.

Elektrische aansluiting:
AC 230 V / 50 Hz

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

Verliesstroomschakelaar

Om extra veiligheid te kunnen garanderen, wordt in de EU-voorschriften en richtlijnen voor België geadviseerd de elektrische installatie van een verliesstroomschakelaar (30 mA) te voorzien.

Scheidingssysteem

Het toestel moet via een schakelaar met **alle polen** van de netspanning kunnen worden **losgekoppeld**. De **contactopening** in uitgeschakelde toestand moet ten minste **3 mm** bedragen! Geschikte schakelaars zijn overbelastings- en verliesstroomschakelaars.

Van het elektriciteitsnet loskoppelen

Als het stroomcircuit van het toestel van het elektriciteitsnet dient te worden losgekoppeld, gaat u afhankelijk van de installatie als volgt te werk:

– **Smeltzekeringen**
  Neem de inzetstukken helemaal uit de schroefkappen. of:

– **Automaat met schroefzekeringen**
  Druk op de testknop (rood) tot de middelste knop (zwart) uitspringt. of:

– **Inbouwzekeringsautomaat**
  (stroomonderbreker, min. type B of C!):
  Zet de tuimelschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit). of:

– **Aardlekschakelaar**
  (verliesstroomschakelaar)
  Zet de hoofdschakelaar van 1 (aan) op 0 (uit) of druk op de testtoets.

Zorg dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Aansluitkabel

Het toestel moet overeenkomstig het aansluitschema worden aangesloten door middel van een aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie) die een geschikte diameter heeft.

Zie het aansluitschema voor de aansluitmogelijkheden.

De toegestane aansluitspanning en bijhorende waarden voor uw toestel vindt u op het typeplaatje.

Aansluitkabel vervangen

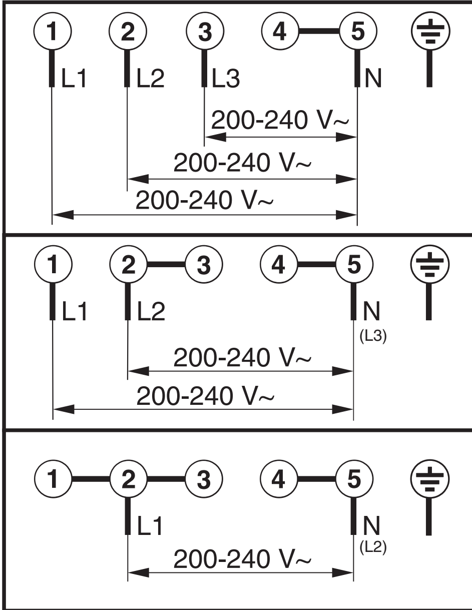
Als de aansluitkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een speciale aansluitkabel van het type H 05 VV-F (PVC-isolatie). Deze kabel is verkrijgbaar bij Miele of via de Service After Sales.
De aansluitkabel mag uitsluitend door een vakman of vakvrouw die op de hoogte is van elektriciteitsaansluitingen, worden vervangen. Hij of zij is op de hoogte van de nationale voorschriften en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij, en hij of zij neemt ze zorgvuldig in acht.

De vereiste aansluitgegevens vindt u op het typeplaatje.

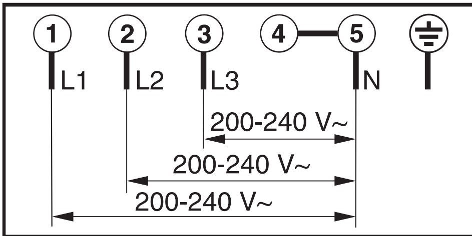
De aarddraad moet bevestigd worden aan de aansluiting met het symbool ⏚.

Aansluitschema

Kookvlakken met maximaal 4 kookzones



Kookvlakken met 5 of meer kookzones



Dienst Herstellingen aan huis van Miele, typeplaatje,

Neem bij storingen of problemen die u niet zelf kunt verhelpen, contact op met:

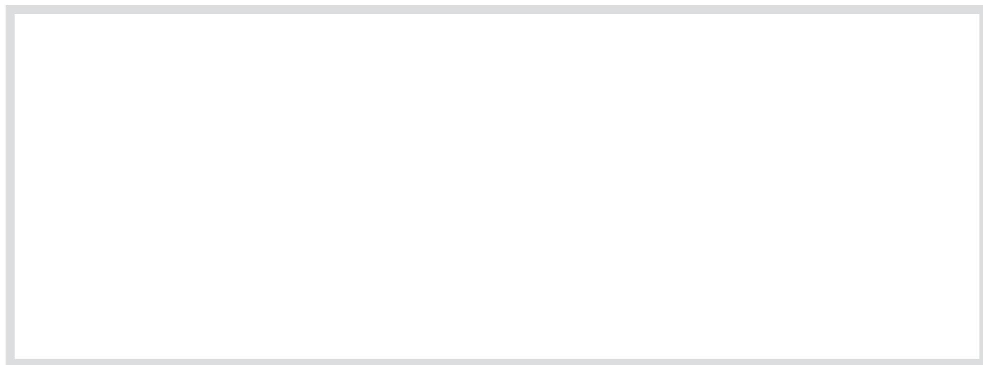
– uw Miele-handelaar of

– de dienst Herstellingen aan huis van Miele.

Het telefoonnummer van de dienst Herstellingen aan huis van Miele vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing.

Neemt u contact op met de dienst Herstellingen aan huis van Miele, geef dan altijd het toesteltype en -nummer op. Beide gegevens vindt u op het typeplaatje.

Kleef hier het meegeleverde typeplaatje. Let erop dat de typebenaming overeenstemt met de gegevens op de voorpagina van deze gebruiksaanwijzing.



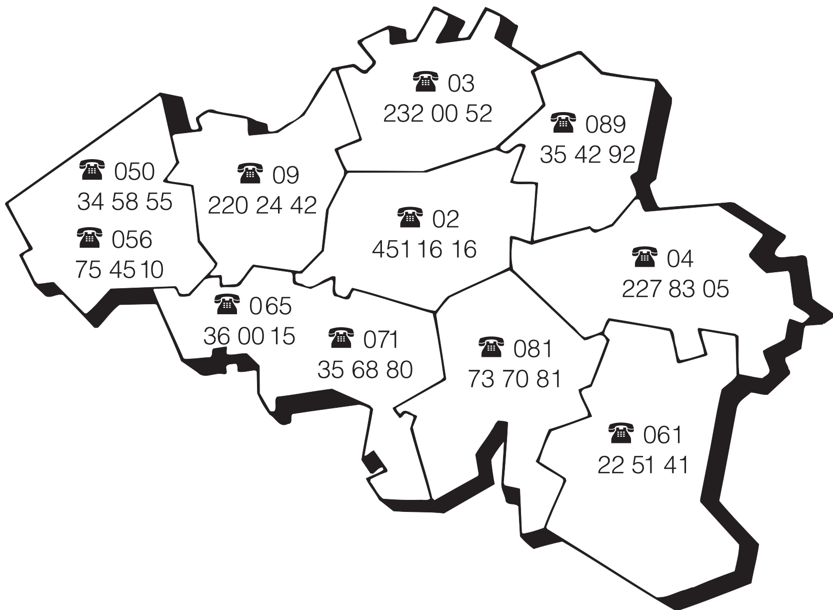
Duur en voorwaarden van de garantie

De duur van de garantie bedraagt 2 jaar. Meer informatie vindt u in de meegeleverde garantievoorwaarden.

Miele

N.V. Miele België
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 –1730 Mollem

Herstellingen bij u thuis
Bij storingen staan verschillende Miele-technici voor u klaar in uw onmiddellijke omgeving.
Kies dus het telefoonnummer van uw streek.



Dienst "Onderdelen en Toebehoren": (02) 451.16.00
Voor nadere inlichtingen: dienst "Consumentenbelangen": (02) 451.16.80
Fax: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Duitsland - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Wijzigingen voorbehouden / 4812

M.-Nr. 09 454 730 / 00

CE